



ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

**АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН  
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

Направление 43.03.03 Гостиничное дело,  
направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

## СОДЕРЖАНИЕ

Индекс и наименование дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
<b>БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (модули)</b>		
<b>Обязательная часть</b>		
Б1.О.01 История	108/3	экзамен
Б1.О.02 Философия	108/3	экзамен
Б1.О.03 Иностранный язык	360/10	экзамен, зачет
Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности	108/3	зачет
Б1.О.05 Физическая культура и спорт	72/2	зачет
Б1.О.06 Право	108/3	экзамен
Б1.О.07 Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства	108/3	экзамен
Б1.О.08 Деловые коммуникации и культура речи	108/3	зачет
Б1.О.09 Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства	108/3	экзамен
Б1.О.10 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности	108/3	зачет
Б1.О.11 Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства	108/3	зачет
Б1.О.12 Межкультурные коммуникации на иностранном языке	108/3	экзамен
Б1.О.13 Менеджмент организаций сферы гостеприимства	108/3	экзамен
Б1.О.14 Экономика организаций сферы гостеприимства	108/3	зачет
Б1.О.15 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	180/5	экзамен
Б1.О.16 Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства	144/4	экзамен
Б1.О.17 Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства	144/4	экзамен
Б1.О.18 Иностранный язык делового общения (второй)	324/9	экзамен, зачет
Б1.О.19 Маркетинг организаций сферы гостеприимства	108/3	экзамен
Б1.О.20 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства	72/2	зачет
Б1.О.21 Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)	432/12	экзамен, зачет
Б1.О.22 Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства	360/10	экзамен, зачет
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
Б1.В.01 Организация гостиничного дела	108/3	экзамен
Б1.В.02 Организация хозяйственной службы гостиницы	108/3	зачет
Б1.В.03 Организация службы питания в гостинице	108/3	зачет
Б1.В.04 Современные системы бронирования в гостинич-	108/3	экзамен

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Аннотации дисциплин основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

Форма обучения: очная, заочная

ном бизнесе		
Б1.В.05 Организация производства и обслуживания в ресторанном бизнесе	108/3	экзамен
Б1.В.06 Организация службы приема и размещения	144/4	экзамен
Б1.В.07 Технологии предоставления услуг дополнительных служб гостиничного комплекса	144/4	экзамен
Б1.В.08 Деятельность специализированных средств размещения	144/4	экзамен
Б1.В.09 Предпринимательство в сфере гостеприимства	180/5	экзамен
Б1.В.10 Проектирование гостиничной деятельности	180/5	экзамен
Б1.В.11 Формы управления в организациях сферы гостеприимства	180/5	экзамен
Б1.В.12 Технологии ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства	180/5	экзамен
Б1.В.13 Эффективность деятельности департаментов организации сферы гостеприимства	144/4	экзамен
Б1.В.14 Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе	108/3	зачет
Б1.В.15 Управление персоналом в сфере гостеприимства	180/5	экзамен
Б1.В.16 Управление ресурсами на предприятиях гостиничного бизнеса	180/5	экзамен
Б1.В.17 Инновации в сфере гостеприимства	180/5	экзамен
Б1.В.18 Контроль и координация деятельности подразделений в гостиничном комплексе	180/5	экзамен
Б1.В.19 Организация питания иностранных туристов	108/3	зачет
Б1.В.20 Технология продукции общественного питания	180/5	экзамен
Б1.В.21 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства	144/4	экзамен
Б1.В.22 Франчайзинг в ресторанном бизнесе	108/3	экзамен
Б1.В.23 Организация, нормирование и оплата труда в гостиничном бизнесе	216/6	экзамен
<b>Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация работы вспомогательных служб гостиничного комплекса	108/3	зачет
Б1.В.ДВ.01.02 Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	108/3	зачет
<b>Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>		
Б1.В.ДВ.02.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства	216/6	экзамен
Б1.В.ДВ.02.02 Интернет-продвижение услуг предприятий гостеприимства	216/6	экзамен
<b>Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)</b>		
Б1.В.ДВ.03.01 Общая физическая подготовка	328	зачет
Б1.В.ДВ.03.02 Спортивные игры	328	зачет
<b>ФТД.ФАКУЛЬТАТИВЫ</b>		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
ФТД.В.01 Основы статистического учета в организациях	72/2	зачет

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Аннотации дисциплин основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

Форма обучения: очная, заочная

сферы гостеприимства		
ФТД.В.02 Экономика предприятий ресторанного бизнеса	72/2	зачет

## **БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (модули)**

### **Обязательная часть**

#### **Б1.О.01 ИСТОРИЯ**

##### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

##### **Содержание дисциплины:**

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

#### **Б1.О.02 ФИЛОСОФИЯ**

##### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

##### **Содержание дисциплины:**

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

#### **Б1.О.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

##### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

##### **Содержание дисциплины:**

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

#### **Б1.О.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в

том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.О.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.О.06 ПРАВО**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

**Содержание дисциплины:**

Право как система. Норма права. Правонарушение и юридическая ответственность. Основы конституционного строя в РФ. Основы административного права в РФ. Основы гражданского права РФ. Основы трудового права РФ. Основы семейного права в РФ. Основы уголовного права РФ.

**Б1.О.07 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ДОКУМЕНТООБОРОТ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

**Содержание дисциплины:**

Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере гостиничного бизнеса. Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостиничного и ту-

ристского бизнеса. Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса. Законодательная защита прав потребителей услуг. Порядок и основные этапы создания субъектов предпринимательского права. Подготовка учредительных документов в субъектах гостиничной индустрии. Правовое регулирование страхования в сфере гостиничного бизнеса. Трудовой договор (контракт). Условия заключения, изменения, прекращения

#### **Б1.О.08 ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

##### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

##### **Содержание дисциплины:**

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

#### **Б1.О.09 ПРИКЛАДНАЯ МАТЕМАТИКА И МАТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ И МОДЕЛИ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

##### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

##### **Содержание дисциплины:**

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

#### **Б1.О.10 ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

##### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.О.11 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.О.12 МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ НА ИНОСТРАННОМ ЯЗЫКЕ**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

#### **Содержание дисциплины:**

Принципы межкультурной коммуникации и основные парадигмы изучения культуры и коммуникации. Типология и классификация культур. Национально-культурный аспект коммуникации. Культурная идентичность и национальный характер. Языковой аспект межкультурной коммуникации. Взаимодействие и освоение культур. Стереотипы и предрассудки в межкультурной коммуникации, проблема понимания. Методика обучения межкультурной коммуникации.

### **Б1.О.13 МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.О.14 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

#### **Содержание дисциплины:**

Основы экономики организации сферы гостеприимства. Экономические ресурсы и деятельность организации: основные производственные фонды и оборотные средства. Экономиче-



ческие ресурсы и деятельность организации: трудовые ресурсы и оплата труда. Себестоимость продукции и экономические результаты деятельности организации. Экономические особенности организаций сферы гостеприимства. Инновационно-инвестиционная деятельность организаций сферы гостеприимства.

### **Б1.О.15 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

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

#### **Содержание дисциплины:**

Понятие и виды рекреационного сервиса. Рекреационный сервис для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Основные виды социального туризма. Правовое обеспечение рекреационного сервиса для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Общие требования к организации сервисных услуг для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Специфика организации туризма для детей с ограниченными возможностями здоровья. Особенности лечебно-оздоровительной и профилактической работы с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья. Рекреационные услуги на базе санаторно-курортных и рекреационных комплексов. Особенности сервиса для инвалидов в гостиничном комплексе.

### **Б1.О.16 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА УСЛУГ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.О.17 ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.О.18 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ (ВТОРОЙ)**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

#### **Содержание дисциплины:**

Деловой этикет Испании. Виды общения. Общение по телефону и электронной почте. Имидж предприятия гостиничного бизнеса. Модели профессионального профиля сотрудника в гостиничном бизнесе. Трудоустройство. Гостиничный комплекс и его структура. Гостиничные и ресторанные услуги. Гостиничные сети.

### **Б1.О.19 МАРКЕТИНГ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.О.20 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.О.21 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВТОРОЙ)**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

**Содержание дисциплины:**

Страна изучаемого языка. Вводно-фонетический курс. Знакомство. Страны и национальность. Транспорт. Семья. Жилье. Планы на будущее. Что я сделаю в этом году. Что он сказал. Моя будущая профессия. Путешествие. Биография. Раньше и сейчас. Здоровье. Досуг. Культура страны. Один день из жизни отеля.

**Б1.О.22 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

**Б1.В.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ГОСТИНИЦЫ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

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

**Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.В.03 ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.В.04 СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-3. Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.В.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-3. Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

ПК-7. Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и об-

публичного питания для принятия эффективных управленческих решений.

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.06 ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ ПРИЕМА И РАЗМЕЩЕНИЯ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.07 ТЕХНОЛОГИИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ СЛУЖБ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.08 ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.09 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.10 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.11 ФОРМЫ УПРАВЛЕНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.12 ТЕХНОЛОГИИ ЦЕНОВОЙ И СБЫТОВОЙ ПОЛИТИКИ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.13 ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЕПАРТАМЕНТОВ ОРГАНИЗАЦИИ  
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.14 ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ДОХОДНОСТЬЮ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделе-

ниями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.15 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-3. Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.16 УПРАВЛЕНИЕ РЕСУРСАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.17 ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделе-



ниями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.18 КОНТРОЛЬ И КООРДИНАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ  
В ГОСТИНИЧНОМ КОМПЛЕКСЕ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.19 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.20 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

**Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.В.21 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.В.22 ФРАНЧАЙЗИНГ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

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

#### **Содержание дисциплины:**

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

### **Б1.В.23 ОРГАНИЗАЦИЯ, НОРМИРОВАНИЕ И ОПЛАТА ТРУДА В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

#### **Содержание дисциплины:**

Введение. Основы организации труда на предприятии сервиса. Разделение и кооперация труда на предприятии сервиса. Организация рабочих мест и трудового процесса в сфере сервиса. Содержание нормирования труда и нормы труда. Организация заработной платы. Формы организации заработной платы и направления совершенствования оплаты труда.

### **Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**

#### **Б1.В.ДВ.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СЛУЖБ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА**

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.ДВ.01.02 ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**

**Б1.В.ДВ.02.01 ТЕХНОЛОГИИ ПРОДВИЖЕНИЯ И ПРОДАЖ  
В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-3. Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

**Содержание дисциплины:**

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

**Б1.В.ДВ.02.02 ИНТЕРНЕТ-ПРОДВИЖЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-1. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства.

ПК-3. Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

<p><b>Содержание дисциплины:</b>          Обзор инструментов интернет-продвижения услуг предприятий гостеприимства. Разработка стратегии интернет-продвижения услуг предприятий гостеприимства. E-mail продвижение услуг предприятий гостеприимства. Создание и оптимизация сайта для продвижения услуг предприятий гостеприимства. Продвижение услуг предприятий гостеприимства в социальных сетях и новых медиа. Управление проектами в интернет-продвижении услуг предприятий гостеприимства. Интернет-реклама услуг предприятий гостеприимства. Веб-аналитика и анализ эффективности рекламных кампаний услуг предприятий гостеприимства.</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)</b></p>
<p><b>Б1.В.ДВ.03.01 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА</b></p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:</b>  <i>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:</i>          УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b>          Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке. Оздоровительная гимнастика. Общая физическая подготовка. Входной контроль. Развитие силы и выносливости. Комплекс общеразвивающих упражнений. Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке. Развитие силы и гибкости. Оценка функционального состояния организма. Обучение технике бега на короткие дистанции. Оценка скоростно-силовых качеств. Методика проведения общеразвивающих упражнений в движении (беге). Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке. Техника бега на средние и длинные дистанции. Упражнения на растяжку. Тест Руфье. Оценка физических качеств. Закаливание организма.</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.03.02 СПОРТИВНЫЕ ИГРЫ</b></p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:</b>  <i>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:</i>          УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b>          Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке. Оздоровительная гимнастика. Общая физическая подготовка. Оценка функционального состояния организма. Тест Руфье. Оценка физических качеств. Закаливание организма. Правила игры в баскетбол. Физическая и техническая подготовка в баскетболе. Совершенствование техники игры в баскетбол. Правила игры в волейбол. Физическая и техническая подготовка в волейболе. Совершенствование техники игры в волейбол. Правила игры в мини-футбол. Физическая и техническая подготовка в мини-футболе. Совершенствование техники игры в мини-футбол. Правила игры в настольный теннис. Физическая и техническая подготовка в настольном теннисе. Совершенствование техники игры в настольный теннис.</p>
<p><b>ФТД.ФАКУЛЬТАТИВЫ</b></p>
<p><b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b></p> <p><b>ФТД.В.01 ОСНОВЫ СТАТИСТИЧЕСКОГО УЧЕТА В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА</b></p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:</b>  <i>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:</i>          ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности органи-</p>

заций сферы гостеприимства.

**Содержание дисциплины:**

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

**ФТД.В.02 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:*

ПК-2. Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

**Содержание дисциплины:**

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