

## Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

*Направление / специальность:* **43.03.03 Гостиничное дело**

*Направленность (профиль) / специализация:* **Гостиничное дело**

*Уровень образования:* **бакалавриат**

*Год начала подготовки:* **2018**

### Оглавление

Б1.Б.01 Философия .....	2
Б1.Б.02 История.....	3
Б1.Б.03 Иностранный язык.....	4
Б1.Б.04 Правоведение .....	4
Б1.Б.05 Экономическая теория .....	5
Б1.Б.06 Социология .....	5
Б1.Б.07 Безопасность жизнедеятельности .....	6
Б1.Б.08 Русский язык и культура речи.....	7
Б1.Б.09 Информатика.....	7
Б1.Б.10 Математика .....	8
Б1.Б.11 Введение в специальность .....	8
Б1.Б.12 Физическая культура и спорт .....	9
Б1.Б.13 Педагогика и психология.....	10
Б1.Б.14 Менеджмент в индустрии гостеприимства.....	10
Б1.Б.15 История гостеприимства и курортного дела .....	11
Б1.Б.16 Иностранный язык в профессиональной сфере.....	11
Б1.Б.17 Экскурсоведение .....	12
Б1.Б.18 Экономика отраслей туризма и гостеприимства.....	12
Б1.Б.19 Сервисная деятельность в гостиничном бизнесе .....	12
Б1.Б.20 Мировые религии .....	13
Б1.Б.21 Экономическая география .....	13
Б1.Б.22 История мировой культуры и искусства.....	14
Б1.Б.23 Иностранный язык второй.....	14
Б1.Б.24 Организация и технология гостиничной деятельности .....	16
Б1.Б.25 Основы управления персоналом .....	17
Б1.В.01 Маркетинг в индустрии гостеприимства.....	17
Б1.В.02 Документооборот гостиничного предприятия.....	18
Б1.В.03 Страноведение.....	18
Б1.В.04 Организация деятельности служб приема гостей.....	18
Б1.В.05 Организация общественного питания в туризме и гостеприимстве.....	19
Б1.В.06 Государственное регулирование в индустрии гостеприимства .....	19
Б1.В.07 Продвижение и сопровождение гостиничных услуг.....	20
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничных предприятий.....	20
Б1.В.09 Основы музейно-выставочной деятельности .....	21
Б1.В.10 Информационные технологии в гостиничной деятельности.....	21
Б1.В.11 Международный бизнес-протокол и этикет.....	22
Б1.В.12 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг .....	22
Б1.В.13 Мировые туристско-рекреационные центры .....	22
Б1.В.14 Основы научных знаний и работ в индустрии гостеприимства.....	23
Б1.В.15 Туристские ресурсы России.....	23
Б1.В.16 Инновационные технологии в индустрии гостеприимства .....	23
Б1.В.17 Клиентоориентированность бизнес-процессов в индустрии туризма и гостеприимства.....	24
Б1.В.18 Проектирование гостиничной деятельности.....	25
Б1.В.19 Мегатренды в индустрии гостеприимства .....	25

Б1.В.ДВ.01.01 Курортология .....	26
Б1.В.ДВ.01.02 Рекреационный туризм .....	26
Б1.В.ДВ.02.01 Культурно-досуговая деятельность в индустрии туризма и гостеприимства ..	27
Б1.В.ДВ.02.02 Анимационный менеджмент .....	27
Б1.В.ДВ.03.01 Презентация кампаний индустрии туризма и гостеприимства .....	27
Б1.В.ДВ.03.02 Региональные туристские центры.....	28
Б1.В.ДВ.04.01 Коммерческая деятельность в индустрии туризма и гостеприимства .....	28
Б1.В.ДВ.04.02 Системы сбыта и продаж .....	29
Б1.В.ДВ.05.01 Оздоровительные технологии в индустрии туризма и гостеприимства .....	29
Б1.В.ДВ.05.02 Организация быти-услуг в индустрии туризма и гостеприимства.....	30
Б1.В.ДВ.06.01 Мониторинговые технологии в туризме и гостеприимстве .....	30
Б1.В.ДВ.06.02 Формирование информационного пространства продвижения услуг гостеприимства.....	30
Б1.В.ДВ.07.01 Товароведение продовольственных товаров .....	31
Б1.В.ДВ.07.02 Безопасность пищевой продукции .....	31
Б1.В.ДВ.08.01 Социально-экономические основы функционирования индустрии гостеприимства.....	32
Б1.В.ДВ.08.02 Ярмарочно-выставочная деятельность в индустрии гостеприимства.....	32
Б1.В.ДВ.09 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту .....	33
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности .....	33
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности .....	34
Б2.В.03(П) Научно-исследовательская работа .....	34
Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика .....	34
Б3.Б.01(Г) Государственный экзамен .....	34
Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы .....	35
ФТД.01 Организация самостоятельной работы .....	36
ФТД.02 Особенности приема иностранных гостей в гостиничных комплексах .....	36

### **Б1.Б.01 Философия**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-1** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

*Тематический план:*

Раздел 1. Природа философского знания

Тема 1.1. Возникновение философии. От мифа к Логосу

Тема 1.2. Специфика философского знания

Тема 1.3. Предмет философии как методологическая проблема

Раздел 2. История философии

Тема 2.1. Ранняя, средняя и высокая греческая классика

Тема 2.2 Философия эллинизма и римского периодов

Тема 2.3 Философия европейского средневековья

Тема 2.4. Философия эпохи Возрождения

Тема 2.5. Философия Нового времени  
Тема 2.6. Немецкая классическая философия  
Тема 2.7. Постклассическая философия XIX- начала XX в.  
Тема 2.8. Современная западная философия  
Тема 2.9. Русская философия XIX-XX вв.  
Раздел 3. Онтология. Теория познания. Философия науки  
Тема 3.1. Онтология  
Тема 3.2. Теория познания  
Тема 3.3. Философия науки  
Раздел 4. Социальная философия  
Тема 4.1. Предмет социальной философии. Специфика социального знания. Социальная организация общества  
Тема 4.2. Философская антропология  
Тема 4.3. Проблема общественного прогресса в социальной философии и истории социальной мысли

### **Б1.Б.02 История**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 2.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

*Тематический план:*

Тема 1. Введение. История – область знаний и гуманитарная наука.

Раздел I. От Древности к Средневековью. Становление российской государственности (IX–середина XVI вв.).

Тема 2. Славяне в древности: происхождение, расселение на территории Европы, социально-экономическая, духовная, политическая жизнь (этногенез).

Тема 3. Теории происхождения и основные этапы истории древнерусского государства.

Тема 4. Феодальная (удельная) раздробленность.

Тема 5. Специфика процесса централизации единого русского государства.

Раздел II. Политический перелом. Движение от сословно-представительной монархии к абсолютизму (середина XVI – рубеж XVII–XVIII вв.).

Тема 6. Необходимость укрепления российской государственности в середине XVI в. Реформы Ивана Грозного.

Тема 7. Смута как всесторонний кризис государственности.

Тема 8. Трансформация политической системы в XVII в.

Раздел III. Новое время. История России периода империи (XVIII–начало XX вв.).

Тема 9. Россия на рубеже XVII–XVIII вв. Модернизация Петра I.

Тема 10. «Просвещённый абсолютизм» и его особенности в России.

Тема 11. Кризис самодержавно-крепостнической системы, необходимость радикальных изменений. Реформы и контрреформы.

Тема 12. Общественно-политические движения.

Тема 13. Эпоха революционных потрясений.

Раздел IV. Новейшая история. Эпоха советской и постсоветской модернизации (XX–начало XXI вв.).

Тема 14. Становление советской власти. Социально-экономические и политические трансформации в период между мировыми войнами.

Тема 15. Великая Отечественная война.

Тема 16. Застой и Перестройка: нарастание кризисных явлений, попытки осуществления экономических и политических реформ.

Тема 17. Россия на пути новой модернизации.

### **Б1.Б.03 Иностранный язык**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 360

в зачетных единицах – 10

*Семестр освоения:* 1, 2, 3.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, зачет, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

*Тематический план:*

Раздел 1. Человек и его окружение

Тема 1.1. Представление себя и других

Тема 1.2. Описание внешности и деловых качеств человека

Тема 1.3. Работа в команде

Раздел 2. Развитие современного общества

Тема 2.1. Изобретения, изменившие жизнь человека

Тема 2.2. Новые технологии общения

Тема 2.3. Виртуальный и реальный мир

Раздел 3. Межкультурная коммуникация

Тема 3.1. Иностранный язык как средство межкультурного общения

Тема 3.2. Деловой этикет стран изучаемого языка

Тема 3.3. Проблема ассимиляции в иной культурной среде

Раздел 4. Международные деловые контакты

Тема 4.1. Планирование деловой поездки

Тема 4.2. Пребывание за границей

Тема 4.3. Ведение переговоров

Раздел 5. Возможности

Тема 5.1. Составляющие успеха

Тема 5.2. Истории успеха

Тема 5.3. Амбиции и возможности

Раздел 6. Первые шаги в карьере

Тема 6.1. Требования, предъявляемые к современному специалисту

Тема 6.2. Трудоустройство

Тема 6.3. Новые формы занятости

### **Б1.Б.04 Правоведение**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

*Тематический план:*

Раздел 1. Основы права и государства России

Тема 1.1. Понятие, признаки, функции и формы государства

Тема 1.2. Разделение государственной власти в РФ  
Тема 1.3. Право: понятие, функции. Источники права, система права, правовая норма  
Раздел 2. Основы гражданского права  
Тема 2.1. Гражданское право: предмет, метод, принципы и система  
Тема 2.2. Некоторые типичные субъекты и объекты гражданского права  
Тема 2.3. Гражданско-правовая сущность сделок  
Тема 2.4. Понятие сроков и исковой давности в гражданском праве  
Тема 2.5. Право собственности и иные вещные права  
Тема 2.6. Сущность гражданско-правовых обязательств  
Тема 2.7. Договорные обязательства: договор купли-продажи, договор аренды, договор подряда.  
Раздел 3. Основы трудового права  
Тема 3.1. Трудовой договор

### **Б1.Б.05 Экономическая теория**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 1, 2.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

*Тематический план:*

Раздел 1. Введение в экономическую теорию

Тема 1.1. Экономическая теория: предмет и метод

Тема 1.2. Собственность и экономические системы общества

Тема 1.3. Основы рыночной экономики

Раздел 2. Микроэкономика

Тема 2.1. Свободный рынок и механизм его функционирования

Тема 2.2. Закономерности потребительского поведения

Тема 2.3. Производство и издержки

Тема 2.4. Производство и ценообразование в различных рыночных структурах

Тема 2.5. Рынки факторов производства и формирование факторных доходов

Раздел 3. Макроэкономика

Тема 3.1. Национальная экономика: основные показатели и структура

Тема 3.2. Равновесие национальной экономики

Тема 3.3. Экономический рост

Тема 3.4. Макроэкономическая нестабильность: циклы, безработица и инфляция

Тема 3.5. Государственный бюджет и финансовая политика государства.

Тема 3.6. Денежный рынок. Денежно-кредитная система и политика

Тема 3.7. Социальная политика государства

Тема 3.8. Государственное регулирование национальной экономики

### **Б1.Б.06 Социология**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 2.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-1** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

**ОК-6** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

*Тематический план:*

Раздел 1. Социология как наука

Тема 1.1 Объект и предмет социологии, ее функции и значение в современном обществе.

Тема 1.2 Основные макросоциологические и микросоциологические парадигмы классической социологии. Методы сбора и анализа социологической информации

Раздел 2. Общество как социальная система

Тема 2.1.Общество как социальная система. Социальная структура общества

Тема 2.2.Основные социальные институты общества. Социальные изменения: основные понятия и концепции

Раздел 3. Личность как объект социологического анализа

Тема 3.1. Личность как объект социологического анализа

Тема 3.2.Социальная типология личности

Раздел 4. Культура как социальное явление

Тема 4.1.Структура и содержание культуры

Тема 4.2.Культурное многообразие. Культурное своеобразие России

Раздел 5. Социальные организации

Тема 5.1.Понятие, социальные свойства организаций. Типология социальных организаций

Тема 5.2.Основы профессиональной и межличностной коммуникации в организации. Конфликты в организации.

### **Б1.Б.07 Безопасность жизнедеятельности**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 2.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

**ОК-9** способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

*Тематический план:*

Раздел 1. Защита населения от опасностей в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1. Безопасность жизнедеятельности. Основные понятия и определения

Тема 1.2. Российская система предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (РСЧС)

Тема 1.3. Аварии на ядерно-опасных объектах

Раздел 2 Основы экстремальной медицины (медицина катастроф)

Тема 2.1 Открытые повреждения – раны

Тема 2.2. Кровотечения. Острое малокровие

Тема 2.3. Переломы костей. Транспортная иммобилизация Травматический шок

Тема 2.4. Ожоги. Отморожения. Электрические травмы. Утопление

Тема 2.5. Закрытые повреждения

Тема 2.6. Основы реанимации

## **Б1.Б.08 Русский язык и культура речи**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения: 2.*

*Форма промежуточного контроля: зачет.*

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

*Тематический план:*

Раздел 1. Теоретические основы культуры речи

Тема 1.1. Понятие культуры речи

Тема 1.2. Нормативный компонент культуры речи

Тема 1.3. Коммуникативный и этический компоненты культуры речи

Раздел 2 Нормы современного русского литературного языка

Тема 2.1. Современный русский литературный язык как система

Тема 2.2. Орфоэпия и культура речи

Тема 2.3. Лексика, фразеология и культура речи

Тема 2.4. Грамматика и культура речи

Тема 2.5. Словари и справочники русского языка

Раздел 3. Стилистика русского языка

Тема 3.1. Система функциональных стилей современного русского литературного языка

Тема 3.2. Научный стиль

Тема 3.3. Официально-деловой стиль

Тема 3.4. Публицистический стиль

## **Б1.Б.09 Информатика**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения: 2.*

*Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.*

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-1** способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

*Тематический план:*

Раздел 1. Основы информатики и технологии представления информации

Тема 1.1. Информация и информационные процессы. Кодирование информации

Тема 1.2. Технические средства реализации информационных процессов

Тема 1.3. Программные средства реализации информационных процессов

Тема 1.4. Технологии обработки текстовых данных средствами текстового редактора Word

Тема 1.5. Мультимедийные технологии. Применение мультимедийных технологий

Раздел 2. Технологии поиска, обработки данных и защиты информации

Тема 2.1. Локальные и глобальные сети ЭВМ. Поисковые системы глобальных сетей

Тема 2.2. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну.

Методы защиты информации

Тема 2.3. Методы обработки и анализ данных средствами табличного процессора Excel

## **Б1.Б.10 Математика**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-1** способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

*Тематический план:*

Раздел 1. Линейная алгебра

Тема 1.1. Матрицы.

Тема 1.2. Системы линейных уравнений.

Раздел 2. Векторная алгебра и аналитическая геометрия

Тема 2.1. Векторная алгебра.

Тема 2.2. Аналитическая геометрия на плоскости.

Раздел 3. Введение в математический анализ

Тема 3.1. Элементы теории множеств.

Тема 3.2. Понятие функции.

Тема 3.3. Предел и непрерывность функций.

Раздел 4. Дифференциальное исчисление функции одной переменной

Тема 4.1. Производная функции.

Тема 4.2. Исследование функции с помощью дифференциального исчисления.

Раздел 5. Дифференциальное исчисление функции нескольких переменных

Тема 5.1. Понятие функции нескольких переменных.

Тема 5.2. Частные производные и частные дифференциалы. Экстремумы функции нескольких переменных.

Раздел 6. Интегральное исчисление функции одной переменной

Тема 6.1. Неопределенный интеграл.

Тема 6.2. Определенный интеграл.

## **Б1.Б.11 Введение в специальность**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию

*Тематический план:*

Тема 1. Сфера гостеприимства как комплексный объект изучения. Наука о сфере гостеприимства в системе научных знаний.

Тема 2. Понятие о системе гостеприимства. Гостиничные предприятия в туристской инфраструктуре.

Тема 3. Классификации гостиничных предприятий.

Тема 4. Понятие гостиничный продукт: состав, характеристика и основы формирования.

Тема 5. Развитие гостиничного дела: определения, принципы, организационная и нормативно-правовая основы



Тема 6. Система образования в сфере туризма и гостиничного дела.

Тема 7. Современные тенденции и перспективы развития гостиничного дела в мире и в России

### **Б1.Б.12 Физическая культура и спорт**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

**ОК-9** способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

*Тематический план:*

Раздел 1. Теоретический

Тема 1.1. Теоретические основы физической культуры.

Тема: 1.2. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. История развития самбо в России и мире.

Тема: 1.3. Анатомия и физиология человека. Влияние физической культуры на организм

Тема: 1.4. Здоровый образ жизни и средства физической культуры в регулировании работоспособности

Раздел 2 Методико-практический

Тема: 2.1. Методика эффективных и экономичных способов овладения жизненно важными умениями и навыками (плавание).

Тема: 2.2. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции.

Тема: 2.3. Методика составления индивидуальных программ физического самовоспитания и занятий оздоровительно, рекреационной и восстановительной направленности.

Тема: 2.4. Основы методики самомассажа.

Тема: 2.5. Методика корригирующей гимнастики для глаз.

Тема: 2.6. Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и тренировочной направленности.

Тема: 2.7. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения.

Тема: 2.8. Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития.

Тема: 2.9. Методика самоконтроля за функциональным состоянием организма.

Тема: 2.10. Методика проведения учебно-тренировочного занятия.

Тема: 2.11. Методы самооценки специальной физической и спортивной подготовленности по избранному виду спорта.

Тема: 2.12. Методика индивидуального подхода и применения средств для направленного развития отдельных физических качеств.

Тема: 2.13. Методы регулирования психоэмоционального состояния на занятиях физическими упражнениями и спортом.

Тема: 2.14. Средства и методы релаксации в спорте.

Тема: 2.15. Методика самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.

Тема: 2.16. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда.

### **Б1.Б.13 Педагогика и психология**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию

*Тематический план:*

Введение в педагогику и психологию

Раздел 1. Психология личности и педагогика личностного развития.

Тема 1.1. Личность как социально-психологический феномен. Развитие и саморазвитие личности.

Тема 1.2. Индивидуально-типологические свойства личности.

Раздел 2. Психология деятельности и педагогические основы ее организации.

Тема 2.1. Перцептивные процессы. Ощущения и восприятие.

Тема 2.2. Мнемические процессы. Внимание и память.

Тема 2.3. Интеллектуальные процессы. Мышление и речь

Раздел 3. Психолого-педагогические аспекты общения.

Тема 3.1. Общение и межличностное взаимодействие.

Тема 3.2. Конфликтное взаимодействие. Профилактика и управление конфликтами.

Тема 3.3. Семейные отношения, общение в семейной среде.

### **Б1.Б.14 Менеджмент в индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-2** способностью организовывать работу исполнителей

*Тематический план:*

Раздел 1. Теоретико-методологические основы дисциплины

Тема 1.1. Введение в менеджмент индустрии гостеприимства. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства

Тема 1.2. Понятие и экономическая сущность организации индустрии гостеприимства

Тема 1.3. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства

Раздел 2. Механизмы и процессы менеджмента в индустрии гостеприимства

Тема 2.1. Содержание и классификация функций менеджмента в организациях индустрии гостеприимства

Тема 2.2. Понятие и сущность основных методов управления в организациях в индустрии гостеприимства

Тема 2.3. Сущность управленческого решения и этапы его принятия в организациях индустрии гостеприимства

Раздел 3. Управление персоналом в организациях индустрии гостеприимства

Тема 3.1. Управление персоналом организации индустрии гостеприимства

Тема 3.2. Мотивация деятельности работников организации в индустрии гостеприимства

Тема 3.3. Содержание и формы проявления «власти» и «влияния» менеджера организации индустрии гостеприимства

Тема 3.4. Общая характеристика стилей руководства в организации индустрии гостеприимства  
Тема 3.5. Управление конфликтами, стрессами и изменениями в организации индустрии гостеприимства  
Раздел 4. Обеспечение эффективной деятельности организации индустрии гостеприимства  
Тема 4.1. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания  
Тема 4.2. Управление качеством услуг в организациях индустрии гостеприимства

### **Б1.Б.15 История гостеприимства и курортного дела**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

*Тематический план:*

Тема 1. Гостеприимство как культурный и социальный феномен. Предистория гостиничного и курортного дела

Тема 2. Зарождение и этапы развития предприятий гостеприимства в античную эпоху.

Тема 3. Европейские курорты в средние века. Особенности организации средств размещения в эпоху Возрождения

Тема 4. Зарождение курортного дела в России в XVII – XVIII вв. Развитие индустрии гостеприимства в России

Тема 5. Курортное дело в России в XIX – нач. XX в. и история развития гостеприимства в XIX – нач. XX вв.

Тема 6. Отельное дело в России в XX века. Институт гостеприимства в советский период.

Тема 7. Концептуальные подходы к развитию гостеприимства и курортного дела в XXI веке

### **Б1.Б.16 Иностранный язык в профессиональной сфере**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 288

в зачетных единицах – 8

*Семестр освоения:* 1, 2, 3.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен, зачет, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

**ОК-6** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

*Тематический план:*

Тема 1. Индустрия отельного бизнеса

Тема 2. Деятельность отеля

Тема 3. Типы отелей

Тема 4. Знаменитые отели мира

Тема 5. Организация питания в гостинице

Тема 6. Пребывание гостей в отеле

### **Б1.Б.17 Экскурсоведение**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 2.

*Форма промежуточного контроля:* курсовая работа, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-1** способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

*Тематический план:*

Тема 1. Основы экскурсоведения. Экскурсоведение как наука

Тема 2. Экскурсии: сущность, функции и признаки. Разнообразие экскурсий и их классификация.

Тема 3. Экскурсионная методика. Технология подготовки и ведения экскурсии. Техника ведения экскурсии

Тема 4. Профессиональное мастерство экскурсовода. Личность экскурсовода

### **Б1.Б.18 Экономика отраслей туризма и гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 180

в зачетных единицах – 5

*Семестр освоения:* 3.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

**ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

*Тематический план:*

Тема 1. Индустрия гостеприимства и гостиничное предприятие

Тема 2. Экономические основы функционирования гостиниц

Тема 3. Основные фонды гостиничного предприятия

Тема 4. Оборотные средства гостиничного предприятия

Тема 5. Себестоимость услуг гостиничного предприятия

Тема 6. Механизм ценообразования гостиничных услуг

Тема 7. Оплата труда работников гостиничных предприятий

Тема 8. Эффективность гостиничного предприятия

### **Б1.Б.19 Сервисная деятельность в гостиничном бизнесе**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 3.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

**ОПК-3** готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

*Тематический план:*

Тема 1. Сущность, роль и предпосылки развития сервисной деятельности

Тема 2. Сервисная деятельность как составная часть экономики

Тема 3. Сервисная деятельность в контексте условий жизнедеятельности людей

Тема 4. Классификация и характеристика основных видов услуг

Тема 5. Основы организации деятельности предприятий сферы сервиса

Тема 6. Качество сервисных услуг и эффективность сервисной деятельности предприятий

Тема 7. Организация обслуживания потребителей

Тема 8. Категории потребителей и особенности обслуживания

Тема 9. Этика и психология сервисной деятельности

Тема 10. Сервис и современные сервисные технологии

Тема 11. Специфика сервисной деятельности в сфере гостеприимства

### **Б1.Б.20 Мировые религии**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 3.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

**ОК-1** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

**ОК-6** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

*Тематический план:*

Раздел 1. Генезис и теория мировых религий.

Тема 1.1. Корни религиозных верований.

Тема 1.2. Религия и мифология. Первобытные верования.

Тема 1.3. Политеистические религии Древнего мира

Раздел 2 Становление мировых религий.

Тема 2.1. Ветхозаветный монотеизм.

Тема 2.2. Основы христианского вероучения.

Тема 2.3. Доктринальное становление католицизма.

Тема 2.4. Основные идеи протестантизма

Тема 2.5. Православие в России

Тема 2.6. Буддизм и религиозные традиции Индии.

Тема 2.7. Ислам: история возникновения, основные идеи, тексты и конфессии.

### **Б1.Б.21 Экономическая география**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 3.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

*Тематический план:*

Раздел 1. Теоретические основы экономической географии.

Тема 1.1 Введение в экономическую географию. Объект, предмет и основные понятия географической науки.

Тема 1.2 Геополитическое и экономико-географическое положение современной России.

Тема 1.3 Природные условия и природные ресурсы и их оценка (на примере России).

Тема 1.4 Демографический потенциал территории и его изучение (на примере России).

Тема 1.5 Территориальная организация общества и территориальная структура хозяйства.

Тема 1.6 Структурно-функциональные особенности экономики России.

Раздел 2. Россия. Региональный обзор.

Тема 2.1 Современное состояние, проблемы и перспективы развития Западного макрорегиона России.

Тема 2.2 Современное состояние, проблемы и перспективы развития Восточного макрорегиона России.

### **Б1.Б.22 История мировой культуры и искусства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

**ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

*Тематический план:*

Тема 1. Культура и искусство Древнего Востока.

Тема 2. Культура и искусство античности.

Тема 3. Культура и искусство Византии.

Тема 4. Культура и искусство Западной Европы. Средние века.

Тема 5. Культура и искусство Западной Европы. Итальянское Возрождение.

Тема 6. Культура и искусство Западной Европы. Северное Возрождение.

Тема 7. Культура и искусство Западной Европы. Барокко.

Тема 8. Культура и искусство Западной Европы. Классицизм и рококо.

Тема 9. Культура и искусство Западной Европы. XIX век.

Тема 10. Культура и искусство Западной Европы рубежа XIX – XX вв. Импрессионизм и постимпрессионизм.

Тема 11. Культура и искусство Западной Европы рубежа XIX – XX вв. Символизм и модерн.

Тема 12. Культура и искусство Западной Европы рубежа XIX–XX вв. Фовизм, экспрессионизм и кубизм.

Тема 13. Культура и искусство Средневековой Руси.

Тема 14. Культура и искусство России XVIII века.

Тема 15. Культура и искусство России XIX века.

Тема 16. Культура и искусство России рубежа XIX – XX вв.

Тема 17. Культура и искусство XX – XXI вв.

### **Б1.Б.23 Иностранный язык второй**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 468

в зачетных единицах – 13

*Семестр освоения:* 4, 5, 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, зачет, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

**ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию

*Тематический план:*

Раздел 1. Фонетический строй изучаемого языка

Тема 1.1. Классификация и характеристика гласных звуков изучаемого языка

Тема 1.2 Классификация и характеристика согласных звуков изучаемого языка

Раздел 2 Слоговое деление и речевой поток

Тема 2.1. Правила фонетического слогоделения

Тема 2.2 Ударение

Тема 2.3. Связывание звуков в речевом потоке

Раздел 3: Интонация

Тема 3.1. Интонация повествовательного предложения

Тема 3.2 Интонация вопросительного предложения

Тема 3.3 Интонация восклицательного предложения

Раздел 4: Правила чтения

Тема 4.1 Правила чтения гласных звуков

Тема 4.2 Правила чтения согласных звуков

Раздел 5: Бытовая сфера общения

Тема 5.1 Первое знакомство. Правила представления себя и коллег.

Тема 5.2 Правила вежливости при знакомстве в стране изучаемого языка

Тема 5.3 Визитки. Типы визиток в стране изучаемого языка

Тема 5.4 Личные письма

Раздел 6: Социально-культурная сфера общения

Тема 6.1 Визиты. Приемы. Приемы личные и деловые

Тема 6.2 Правила вежливости и традиции на приеме.

Тема 6.3 Первые телефонные контакты

Тема 6.4 Первые телефонные контакты: правила вежливости

Раздел 7: Поиск работы

Тема 7.1 В поисках работы

Тема 7.2 Составление резюме

Тема 7.3 Составление мотивационного письма

Тема 7.4 Прием на работу

Раздел 8: Собеседование и контракт при устройстве на работу

Тема 8.1 Собеседование при устройстве на работу

Тема 8.2 Типы трудовых контрактов

Тема 8.3 Заключение трудового контракта

Тема 8.4 Прекращение контракта

Раздел 9: Рынок труда в стране изучаемого языка

Тема 9.1 Проблема занятости населения в стране изучаемого языка

Тема 9.2 Новые формы работы

Тема 9.3 Профессиональная карьера: ищите женщину

Раздел 10 Города и страны

Тема 10.1 Страна изучаемого языка – туристическая страна

Тема 10.2 Места отдыха жителей страны изучаемого языка

Тема 10.3 Вокруг света

Раздел 11 Специализированные международные выставки, участие туристической фирмы в работе выставки

Тема 11.1 Типы выставок  
Тема 11.2 Международная выставка туризма  
Тема 11.3 Союз международных ярмарок  
Раздел 12 Виды туризма  
Тема 12.1 Знакомство с основными видами туризма  
Тема 12.2 Туризм познавательный  
Тема 12.3 Туризм спортивный, экстремальный  
Тема 12.4 Туризм оздоровительный  
Раздел 13 Туристические организации  
Тема 13.1 Основные виды туристических организаций по предоставлению туристских услуг  
Тема 13.2 Томас Кук и организованный туризм  
Раздел 14: Профессии в туризме  
Тема 14.1 Цели и задачи людей, работающих в сфере туризма  
Тема 14.2 5 типов профессий в туризме  
Тема 14.3 Необходимые качества для работы в сфере туризма  
Тема 14.4 Сопровождающий гид, кто он?  
Раздел 15: Размещение в гостинице  
Тема 15.1 Основные виды размещений в стране изучаемого языка  
Тема 15.2 Классификация гостиниц  
Тема 15.3 Домик в деревне  
Тема 15.4 Туристические апартаменты  
Раздел 16: Выбор направления и туристического маршрута  
Тема 16.1 Туристический продукт  
Тема 16.2 Выбор продукта  
Тема 16.3 TripAdvisor к вашим услугам  
Тема 16.4 Программа тура  
Раздел 17: Разработка и продажа туристического маршрута  
Тема 17.1 Тур-основной вид туристского продукта  
Тема 17.2 Классификация туров и маршрутов  
Тема 17.3 Планирование и формирование тура  
Тема 17.4 Проектирование и разработка туристского маршрута

#### **Б1.Б.24 Организация и технология гостиничной деятельности**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 3.

*Форма промежуточного контроля:* курсовая работа, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

**ПК-12** готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

*Тематический план:*

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг

Тема 2. Коммерческие и некоммерческие гостиничные объединения

Тема 3. Понятие и сущность гостиничной услуги и гостиничного продукта



- Тема 4. Организационная структура гостиничного предприятия. Цикл гостиничного обслуживания
- Тема 5. Технология организации службы контактной зоны гостиничного предприятия
- Тема 6. Технология организации службы эксплуатации номерного фонда
- Тема 7. Организация и технологии работы вспомогательных служб гостиничного предприятия
- Тема 8. Способы изучения мнения гостей о предоставленных услугах. Технология работы с жалобами гостей

### **Б1.Б.25 Основы управления персоналом**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-2** способностью организовывать работу исполнителей

**ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

*Тематический план:*

Раздел 1. Теория и методология управления персоналом

Тема 1.1. Персонал как объект управления

Тема 1.2. Философия и концепция управления персоналом.

Тема 1.3. Технологии управления персоналом

Тема 1.4. Эффективность управления персоналом

Раздел 2. Подходы к оценке персонала

Тема 2.1. Деловая оценка персонала

Тема 2.2. Системы деловой оценки персонала

Тема 2.3. Независимая оценка квалификации персонала

### **Б1.В.01 Маркетинг в индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 3.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

*Тематический план:*

Раздел 1 Методологические основы маркетинговой деятельности

Тема 1. Социально-экономическая основа маркетинга в сфере гостиничной индустрии

Тема 2 Элементы системы маркетинга

Раздел 2 Особенности стратегического и тактического маркетинга гостиничного предприятия

Тема 3. Маркетинговая среда гостиничного предприятия

Тема 4. Сегментация

рынка анализ конкурентов

Тема 5. Особенности комплекса маркетинга в гостиничной индустрии

### **Б1.В.02 Документооборот гостиничного предприятия**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-3** готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

*Тематический план:*

Раздел 1. Документационное обеспечение деятельности гостиничного предприятия

Тема 1. Исторические предпосылки развития делопроизводства в индустрии гостеприимства

Тема 2. Основные понятия о документе, системах документации

Тема 3. Нормативно-методическая база делопроизводства

Тема 4. Документирование профессиональной деятельности

Раздел 2. Документооборот в гостиничном бизнесе

Тема 5. Документооборот гостиничного предприятия

Тема 6. Порядок регулирования и оформление договорных отношений в гостиничном бизнесе

Тема 7. Организация работы с документированной информацией ограниченного доступа

Тема 8. Организация службы делопроизводства в гостинице

### **Б1.В.03 Страноведение**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

*Тематический план:*

Тема 1. Понятие страноведения. Предмет и объект страноведения.

Тема 2. Географическое положение страны.

Тема 3. Природа страны.

Тема 4. Народонаселение страны.

Тема 5. История страны.

Тема 6. Культура страны.

Тема 7. Политические условия развития туризма.

Тема 8. Экономика и инфраструктура страны.

Тема 9. Территория и окружающая среда.

Тема 10. Туристские потоки: статистика, управление.

### **Б1.В.04 Организация деятельности служб приема гостей**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-2** способностью организовывать работу исполнителей

**ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

*Тематический план:*

Тема 1. Место службы приема и размещения в организационной структуре гостиницы

Тема 2. Требования к работе персонала службы приема и размещения.

Тема 3. Технологический цикл обслуживания гостей в отеле. Типология гостей отеля

Тема 4. Бронирование

Тема 5. Заезд, регистрация и поселение гостей

Тема 6. Обслуживание гостей во время проживания

Тема 7. Окончательный расчет и выезд

Тема 8. Документооборот службы

### **Б1.В.05 Организация общественного питания в туризме и гостеприимстве**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-2** способностью организовывать работу исполнителей

**ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

*Тематический план:*

Тема 1 Эволюция подходов к организации санаторно-курортного питания

Тема 2 Особенности деятельности предприятий общественного питания

Тема 3 Организационная структура предприятия питания в рекреационных комплексах

Тема 4 Виды и типы предприятий общественного питания

Тема 5 Организация производственной деятельности предприятий общественного питания

Тема 6 Организация и техника обслуживания питанием в гостиничных комплексах

Тема 7 Виды сервиса и организация обслуживания туристов на высшем уровне в гостиничных комплексах

Тема 8 Формирование комфортной потребительской среды на предприятиях питания в туристско-рекреационных комплексах

### **Б1.В.06 Государственное регулирование в индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 5.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-3** готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

*Тематический план:*

Тема 1. Понятие регулирования в индустрии гостеприимства

Тема 2. Организация регулирования индустрии гостеприимства

Тема 3. Регулирование индустрии гостеприимства на региональном уровне

Тема 4. Международное регулирование индустрии гостеприимства

Тема 5. Современный гостиничный бизнес и устойчивое развитие

### **Б1.В.07 Продвижение и сопровождение гостиничных услуг**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 180

в зачетных единицах – 5

*Семестр освоения:* 5.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

**ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

*Тематический план:*

Тема 1. Структура комплекса продвижения

Тема 2. Реклама в системе комплекса продвижения

Тема 3. Создание рекламного обращения

Тема 4. Паблик рилейшнз в системе продвижения

Тема 5. Особенности медиарилейшнз

Тема 6. Организация мероприятий в ПР-деятельности в гостеприимстве

Тема 7. Стимулирование сбыта в комплексе продвижения

Тема 8. Личные продажи в комплексе продвижения

### **Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничных предприятий**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 5.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

**ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

*Тематический план:*

Тема 1. Основы экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности

Тема 2 Анализ реализации услуг

Тема 3 Анализ основных фондов гостиничных предприятий

Тема 4 Анализ трудовых ресурсов

- Тема 5 Анализ использования материальных ресурсов
- Тема 6 Анализ себестоимости услуг
- Тема 7 Анализ финансовых результатов
- Тема 8 Анализ финансового состояния предприятия
- Тема 9 Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности

### **Б1.В.09 Основы музейно-выставочной деятельности**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 5.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

*Тематический план:*

Тема 1. Основы музейно-выставочной деятельности как наука

Тема 2. История музейного дела

Тема 3. Фондовая деятельность в музее.

Тема 4. Научно-исследовательская деятельность в музее.

Тема 5. Экспозиционно-выставочная деятельность.

Тема 6. Культурно-образовательная деятельность в музее.

Тема 7. Музейный маркетинг.

### **Б1.В.10 Информационные технологии в гостиничной деятельности**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 5.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-1** способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

*Тематический план:*

Раздел 1. Информационные технологии в современном мире

Тема 1.1. Компьютерные сети как средство современной коммуникации

Тема 1.2. Информационные технологии

Раздел 2. Специальное программное обеспечение для гостиничного бизнеса

Тема 2.1. Интернет - технологии

Тема 2.2. Информационные системы в гостиничной деятельности

### **Б1.В.11 Международный бизнес-протокол и этикет**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 5.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

*Тематический план:*

Тема 1. Особенности коммуникативной стороны делового общения

Тема 2. Этика деловых отношений

Тема 3. Профессионально-этические нормы клиентоориентированного сервиса

Тема 4. Правила делового стиля

Тема 5. Международный этикет и протокол

### **Б1.В.12 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 72

в зачетных единицах – 2

*Семестр освоения:* 5.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-3** готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

*Тематический план:*

Раздел 1. Общие вопросы стандартизации и сертификации

Тема 1.1 Понятие стандартизации и сертификации

Тема 1.2. Государственное регулирование туристской деятельности в России

Тема 1.3. Опыт стандартизации и сертификации в России и за рубежом

Раздел 2. Технология проведения процедур стандартизации и сертификации

Тема 2.1 Система классификации средств размещения в России

Тема 2.2 Добровольная система классификации гостиниц и других средств размещения

Тема 2.3 Технология проведения сертификации средств размещения, сертификационной проверки и инспекционного контроля

Раздел 3. Контроль качества гостиничных услуг

Тема 3.1 Сущность качества

Тема 3.2 Система оценки качества гостиничных услуг

Тема 3.3 Базовые стандарты системы менеджмента качества в гостиничном бизнесе

### **Б1.В.13 Мировые туристско-рекреационные центры**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 180

в зачетных единицах – 5

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* курсовая работа, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

### **Б1.В.14 Основы научных знаний и работ в индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

**ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

*Тематический план:*

Тема 1. Роль науки в развитии общества

Тема 2. Теоретико-методологические основы индустрии гостеприимства

Тема 3. Методы научного познания

Тема 4. Методы менеджмента и маркетинга в гостиничном бизнесе

Тема 5. Методы предпринимательской деятельности в сервисе и гостеприимстве

Тема 6. Методы финансово-экономической деятельности, используемые на предприятии сервиса и гостеприимства

Тема 7. Научные исследования творческой деятельности специалистов в гостиничном бизнесе

Тема 8. Методики, используемые в международном туристском сотрудничестве

Тема 9. Методы научного прогнозирования в гостиничном бизнесе

### **Б1.В.15 Туристские ресурсы России**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 7.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

*Тематический план:*

Тема 1. Основы туристского ресурсоведения.

Тема 2. Природно-климатические туристские ресурсы и условия.

Тема 3. Историко-культурные ресурсы и условия. Объекты всемирного наследия на территории России

Тема 4. Социально-экономические ресурсы и условия для развития туризма в России.

Тема 5. Методы оценки туристских ресурсов и туристского потенциала территории

Тема 6. Туристские районы, туристские центры, курорты России

### **Б1.В.16 Инновационные технологии в индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 7.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-11** готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

*Тематический план:*

Раздел 1. Инновационный процесс как фактор устойчивого развития предприятий индустрии гостеприимства

Тема 1.1. Тенденции и разновидности развития общества и предприятий индустрии гостеприимства

Тема 1.2. Понятие и содержание инновационных процессов

Тема 1.3. Государственное регулирование инновационного процесса

Тема 1.4. Инновационные стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства

Раздел 2. Разработка и реализация проектов нововведений в деятельности предприятий индустрии гостеприимства

Тема 2.1. Управление инновационной деятельностью на предприятии индустрии гостеприимства

Тема 2.2. Интеллектуальная собственность в инновационном процессе

Тема 2.3. Модели управления изменениями

Тема 2.4. Инновационные процессы в продвижении и коммерциализации продукта предприятий индустрии гостеприимства

### **Б1.В.17 Клиентоориентированность бизнес-процессов в индустрии туризма и гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 7.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

*Тематический план:*

Раздел 1. Теоретические основы клиентоориентированности бизнес-процессов в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 1. Основные понятия и сущность бизнес-процессов в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 2. Клиентоориентированное поведение в индустрии туризма и гостеприимства

Раздел 2. Внешние факторы, влияющие на поведение клиентов

Тема 3. Влияние культуры на поведение клиента

Тема 4. Социальная стратификация: социальный статус клиента

Тема 5. Влияние референтных групп на поведение клиента

Тема 6. Влияние семьи и домохозяйства на поведение клиентов

Раздел 3. Внутренние факторы, влияющие на поведение клиентов

Тема 7. Восприятие как фактор, влияющий на поведение клиента

Тема 8. Обучение, память и позиционирование услуги

Тема 9. Мотивация, личность и эмоции

Тема 10. Персональные ценности, жизненный стиль и ресурсы клиентов



Тема 11. Знание и отношение клиента о товаре  
Раздел 4. Процесс принятия решения клиентами о покупке  
Тема 12. Этапы процесса принятия решения клиентами о покупке  
Тема 13. Осознание потребности и информационный поиск  
Тема 14. Оценка и выбор альтернатив  
Тема 15. Покупка и процессы после покупки  
Раздел 5. Факторы, влияющие на организационное покупательское поведение  
Тема 16. Организационное покупательское поведение  
Тема 17. Консьюмеризм, этика и социальная политика

### **Б1.В.18 Проектирование гостиничной деятельности**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 7.

*Форма промежуточного контроля:* курсовая работа, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-12** готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

*Тематический план:*

Раздел 1. Начальные этапы проектирования гостиничной деятельности

Тема 1. Бизнес-планирование как основа управления коммерческим проектом и деятельностью гостиничного предприятия

Тема 2. Начальные этапы проектирования гостиничного продукта

Тема 3. Проектирование организационной структуры управления гостиничного предприятия

Раздел 2. Функциональные основы проектирования зданий гостиничных предприятий

Тема 4. Документационное сопровождение проектной деятельности.

Тема 5. Основные принципы и процесс проектирования гостиничного предприятия

Тема 6. Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиниц

Тема 7. Проектирование оснащения гостиничных помещений

Тема 8. Современные принципы оформления интерьера и экстерьера отелей

### **Б1.В.19 Мегатренды в индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-11** готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

*Тематический план:*

Тема 1. Опорные мегатренды и глобальные проблемы в индустрии гостеприимства

Тема 2. Проблемы глобализации и развития ТНК в гостеприимстве

Тема 3. Перспективы формирования свободных экономических зон в индустрии гостеприимства.

Тема 4. Культура, этика и социальная ответственность в индустрии гостеприимства

- Тема 5. Внешняя среда индустрии гостеприимства и оценка направлений развития как основы для формирования тренда
- Тема 6. Формирование информационных систем гостиничных предприятий на глобальном рынке как основа для поиска возможностей развития.
- Тема 7. Конкуренция гостиничных предприятий в условиях глобализации

### **Б1.В.ДВ.01.01 Курортология**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 252

в зачетных единицах – 7

*Семестр освоения:* 5, 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

*Тематический план:*

Тема 1. Курортное дело в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме

Тема 2. Основы курортной медицины

Тема 3. Лечебные минеральные воды

Тема 4. Грязелечение в курортной практике

Тема 5. Основы климатологии и ландшафтной рекреологии

Тема 6. Преформированные лечебные курортные факторы

Тема 7. Управление курортами

Тема 8. Основы бальнеотехники

### **Б1.В.ДВ.01.02 Рекреационный туризм**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 252

в зачетных единицах – 7

*Семестр освоения:* 5, 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

*Тематический план:*

Тема 1. Рекреация как социально-экономическое явление.

Тема 2. Рекреация как современное явление, выражающееся в развитии индустрии массового отдыха.

Тема 3. Эволюция пространственно-активной рекреационной деятельности.

Тема 4. Классификация рекреационной деятельности.

Тема 5. Рекреационный потенциал

Тема 6. Характеристика рекреационных ресурсов

Тема 7. Рекреационное районообразование и райониование. Рекреационно-туристская инфраструктура

Тема 8. Понятие о рекреационной системе.

Тема 9. Рекреационная сущность санаторно-курортного дела

Тема 10. Рекреационные ресурсы РФ.

- Тема 11. Рекреационные ресурсы Европы и их оценка.  
Тема 12. Рекреационные ресурсы Азии и их оценка.  
Тема 13. Международный туризм в Африке, Австралии и Океании  
Тема 14. Рекреационные ресурсы Америки и их оценка.

### **Б1.В.ДВ.02.01 Культурно-досуговая деятельность в индустрии туризма и гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

*Тематический план:*

Тема 1. Сущность, функции и принципы культурно-досуговой деятельности

Тема 2. История и современный этап развития культурно-досуговой деятельности

Тема 3. Современные формы организации досуга

Тема 4. Место и роль культурно-досуговой деятельности в экономике и общественной жизни общества

Тема 5. Роль культурно-досуговой деятельности в развитии туризма и индустрии гостеприимства в России

Тема 6. Индустрия развлечений: понятие, структура и основные направления в развитии этой сферы

Тема 7. Технологии и методики организации культурного досуга с различными категориями отдыхающих.

Тема 8. Анимация как особая форма рекреации в туризме.

Тема 9. Перспективы развития развлекательно-досуговой деятельности

### **Б1.В.ДВ.02.02 Анимационный менеджмент**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

*Тематический план:*

Тема 1. Введение в предмет, цели и задачи дисциплины

Тема 2. Связь культуры с анимацией

Тема 3. Анимационный сервис - характеристика рекреационной анимации.

Тема 4. Особенности организации анимационной деятельности в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Структура анимационной службы.

Тема 6. Организация работы анимационной команды

Тема 7. Управление трудовыми ресурсами анимационной службы

Тема 8. Сегментация рынка анимационных услуг

### **Б1.В.ДВ.03.01 Презентация кампаний индустрии туризма и гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

*Тематический план:*

Тема 1. Особенности, специфика туристского и гостиничного продукта как объекта презентации.

Тема 2. Коммуникационная деятельность кампании индустрии туризма и гостеприимства.

Тема 3. Туристская дестинация и гостиничные предприятия как объект презентации.

Тема 4. Применение информационно-коммуникационных технологий в деятельности предприятий туристской сферы..

Тема 5. Презентация как средство формирования имиджа предприятий гостеприимства.

Тема 6. Выставка как форма презентации гостиничного продукта.

Тема 7. Презентация регионального туристского и гостиничного продукта.

### **Б1.В.ДВ.03.02 Региональные туристские центры**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

*Тематический план:*

Тема 1. Классификация региональных туристских центров

Тема 2. Основные факторы, влияющие на развитие региональных туристских центров

Тема 3. Механизмы продвижения туристских центров

Тема 4. Основные курортно-климатические региональные туристские центры

Тема 5. Основные экологические региональные туристские центры

Тема 6. Основные культурно-исторические региональные туристские центры

Тема 7. Региональные центры религиозного паломничества и туризма

Тема 8. Туристские зоны России

Тема 9. Тенденции и перспективы развития региональных туристских центров

### **Б1.В.ДВ.04.01 Коммерческая деятельность в индустрии туризма и гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

*Тематический план:*

- Тема 1. Коммерческая деятельность в современном обществе
- Тема 2. Организационно-правовые формы предпринимательства в туризме
- Тема 3. Регулирование коммерческой деятельности в туризме и индустрии гостеприимства
- Тема 4. Бизнес-планирование предприятия туризма и индустрии гостеприимства
- Тема 5. Конкурентная коммерческая среда в туризме
- Тема 6. Материально-техническая база туристской индустрии
- Тема 7. Ценообразование в коммерческой деятельности
- Тема 8. Особенности учетной политики и нормирования предприятий туризма

#### **Б1.В.ДВ.04.02 Системы сбыта и продаж**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

*Тематический план:*

Тема 1. Место и роль курса «Системы сбыта и продаж» в программе подготовки специалистов в сфере туризма и гостеприимства.

Тема 2. Сбыт и сбытовая политика гостиничного и туристского предприятия.

Тема 3. Организация работы отдела продаж на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма

Тема 4. Личная продажа услуг в индустрии гостеприимства и туризма.

Тема 5. Телефонная продажа услуг в индустрии гостеприимства и туризма.

Тема 6. Продажа продукции и услуг ресторанов и баров

Тема 7. Продажа банкетных залов и конференц-залов

Тема 8. Продажи на специфических сегментах рынка услуг гостеприимства и туризма

#### **Б1.В.ДВ.05.01 Оздоровительные технологии в индустрии туризма и гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 7.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-11** готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

*Тематический план:*

Тема 1. Индустрия здоровья. Потребность населения в санаторно-курортных услугах.

Тема 2. Курортное дело в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме.

Тема 3. Основы курортной медицины.

Тема 4. Основы климатологии и ландшафтной рекреологии

Тема 5. Лечебные минеральные воды

Тема 6. Грязелечение в курортной практике

Тема 7. Преформированные и редкие лечебные курортные факторы

Тема 8. Курортная диетотерапия

Тема 9. Показания для курортного лечения.

### **Б1.В.ДВ.05.02 Организация бьюти-услуг в индустрии туризма и гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 144

в зачетных единицах – 4

*Семестр освоения:* 7.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-11** готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

*Тематический план:*

Тема 1. Особенности рынка услуг туризма и гостеприимства

Тема 2. Место бьюти-услуг в сфере туризма и гостеприимства.

Тема 3. Типологизация предприятий бьюти-индустрии.

Тема 4. Классификация предприятий бьюти-индустрии

Тема 5. Формирование ассортимента предприятий сферы бьюти-услуг

Тема 6. Особенности ценообразования на бьюти-услуги

Тема 7. Продвижение бьюти-услуг

Тема 8. Управление качеством SPA и бьюти-услуг

Тема 9. Тенденции и перспективы развития рынка бьюти-услуг

### **Б1.В.ДВ.06.01 Мониторинговые технологии в туризме и гостеприимстве**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 7, 8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

*Тематический план:*

Тема 1. Место и роль курса «Мониторинговые технологии в туризме и гостеприимстве» в программе подготовки специалистов в сфере туризма и гостеприимства.

Тема 2. Мониторинг как информационная система.

Тема 3. Информационные источники мониторинга.

Тема 4. Принципы и подходы к управлению, измерению и оценке развития и работы организации туристической индустрии.

Тема 5. Среда компании как объект мониторинга.

Тема 6. Основные методы исследований для анализа среды.

Тема 7. Этапы планирования и разработки концепции мониторинга среды предприятия.

Тема 8. Процесс сегментации рынка. Полевые исследования потребителей

Тема 9. Основные методы проведения мониторинга и оценки деятельности конкурентов и бенчмаркинг

Тема 10. Ситуационный анализ – как этап планирования деятельности

Тема 11. Методы анализа маркетинговых возможностей предприятия

### **Б1.В.ДВ.06.02 Формирование информационного пространства продвижения услуг гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 7, 8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

*Тематический план:*

Раздел 1. Методологические основы продвижения услуг гостеприимства

Тема 1. Организационно- методологические основы процесса формирования гостиничного продукта

Тема 2. Факторы влияния на состояние и развитие индустрии гостеприимства

Тема 3. Характеристика рынка гостиничных услуг, его сущность и функции и компоненты

Тема 4. Маркетинговые исследования, их роль и значение в формировании информационной базы гостиничных предприятий

Раздел 2. Технологические основы продвижения услуг гостеприимства

Тема 5. Гостиничный продукт, особенности формирования и продвижения

Тема 6. Сбыт и сбытовая политика гостиничного предприятия. Виды и формы продаж гостиничного продукта.

Тема 7. Продвижение гостиничного продукта: понятие, сущность. Каналы и средства продвижения гостиничного продукта. Особенности продвижения гостиничного продукта

### **Б1.В.ДВ.07.01 Товароведение продовольственных товаров**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 288

в зачетных единицах – 8

*Семестр освоения:* 7,8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, курсовая работа, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

*Тематический план:*

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 1.1. Зерномучные товары

Тема 1.2. Плодоовощные товары

Тема 1.3. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары

Тема 1.4. Вкусовые товары

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 2.1. Жировые товары

Тема 2.2. Молочные товары

Тема 2.3. Мясные товары

Тема 2.4. Рыбные и нерыбные товары водного промысла

### **Б1.В.ДВ.07.02 Безопасность пищевой продукции**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 288

в зачетных единицах – 8

*Семестр освоения:* 7,8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, курсовая работа, экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

*Тематический план:*

Раздел 1. Безопасность продовольственных товаров

Тема 1.1. Основы гигиены питания

Тема 1.2. Классификация и характеристика токсичных компонентов продуктов питания

Тема 1.3. Токсиколого-гигиеническая характеристика и свойства продовольственного сырья

Тема 1.4. Антиалиментарные факторы, влияющие на усвоение нутриентов

Тема 1.5. Токсины животного происхождения

Тема 1.6. Достижения биотехнологии и генной инженерии в создании и производстве потребительских товаров

Тема 1.7. Безопасность пищевых добавок и красителей

Тема 1.8. Токсичность полимерных и других упаковочных материалов для пищевых продуктов

Раздел 2. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Тема 2.1. Идентификация пищевых продуктов

Тема 2.2. Фальсификация пищевых продуктов

### **Б1.В.ДВ.08.01 Социально-экономические основы функционирования индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

*Тематический план:*

Тема 1. Индустрия гостеприимства в системе социально-экономических отношений

Тема 2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг

Тема 3. Проблемы и перспективы развития гостиничной индустрии в РФ

Тема 4. Экономика гостиничной индустрии

Тема 5. Механизм функционирования гостиничной индустрии

Тема 6. Особенности ценообразования в гостиничной индустрии

Тема 7. Экономическая эффективность гостиничной индустрии

Тема 8. Оценка эффективности развития гостиничной индустрии в регионе

### **Б1.В.ДВ.08.02 Ярмарочно-выставочная деятельность в индустрии гостеприимства**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

*Тематический план:*

Тема 1. Характеристика ярмарочно-выставочной деятельности

Тема 2. Классификация ярмарочно-выставочных мероприятий

Тема 3. Специфика выставочной деятельности в индустрии гостеприимства



- Тема 4. Этапы планирования участия в выставке  
Тема 5. Выставочный бюджет  
Тема 6. Рекламно-информационная поддержка участия в выставке  
Тема 7. Организация работы персонала на выставке  
Тема 8. Нормативно-правовое регулирование ярмарочно-выставочной деятельности

### **Б1.В.ДВ.09 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 340

в зачетных единицах – 0

*Семестр освоения:* 2, 3, 4, 5, 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет, зачет, зачет, зачет, зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

*Тематический план:*

Раздел 1. Теоретический

Тема 1.1. Общая физическая подготовка.

Тема 1.2. Атлетическая гимнастика

Тема 1.3. Легкая атлетика

Тема 1.4. Плавание

Раздел 2. Практический

Тема 2.1 Общая физическая подготовка, с элементами:

2.1.1. баскетбола,

2.1.2. волейбола,

2.1.3. настольного тенниса;

2.1.4. фитнес-аэробики;

2.1.5. единоборств (на базе самбо).

Тема 2.2. Атлетическая гимнастика

Тема 2.3. Легкая атлетика

Тема 2.4. Плавание

### **Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 4.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-1** способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

**ОПК-3** готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

**ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

## **Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 6.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОПК-2** способностью организовывать работу исполнителей

**ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

## **Б2.В.03(П) Научно-исследовательская работа**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 7.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

**ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

**ПК-11** готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

## **Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет с оценкой.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ПК-12** готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

## **Б3.Б.01(Г) Государственный экзамен**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 108

в зачетных единицах – 3

*Семестр освоения:* 8.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-1** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

**ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

**ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

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

**ОПК-2** способностью организовывать работу исполнителей

**ОПК-3** готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

**ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

**ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

**ПК-12** готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

### **Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 216

в зачетных единицах – 6

*Семестр освоения:* 8.

*Форма промежуточного контроля:* экзамен.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

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

**ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

**ОК-6** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

**ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию

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

**ОК-9** способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

**ОПК-1** способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

**ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

**ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

**ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

**ПК-11** готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

**ПК-12** готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

**ПК-13** готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

**ПК-14** готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

### **ФТД.01 Организация самостоятельной работы**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 36

в зачетных единицах – 1

*Семестр освоения:* 1.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию

*Тематический план:*

Тема 1. Подходы к пониманию и организации самостоятельной работы обучающихся

Тема 2. Учебная деятельность как вид самостоятельной работы обучающихся

Тема 3. Исследовательская деятельность студента как вид самостоятельной работы

### **ФТД.02 Особенности приема иностранных гостей в гостиничных комплексах**

*Общая трудоемкость освоения дисциплины:*

в академических часах – 36

в зачетных единицах – 1

*Семестр освоения:* 8.

*Форма промежуточного контроля:* зачет.

*Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины*

**ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

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

**ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

*Тематический план:*

Раздел 1. Теоретические основы приема иностранных гостей в гостиничных комплексах

Тема 1. Роль межличностных коммуникаций в приеме иностранных гостей

Тема 2. Этикет коммуникаций

Тема 3. Формирование корпоративной культуры в гостиничных комплексах

Тема 4. Влияние культуры на поведение иностранных гостей

Раздел 2. Практические основы разработки приема иностранных гостей в гостиничных комплексах

Тема 5. Национальный этикет. Толерантность

Тема 6. Застольный этикет

Тема 7. Организация приема, регистрации и размещения иностранных туристов

Тема 8 Исследование поведения потребителей гостиничных услуг

Тема 9. Коммуникационная политика в гостиничных комплексах