

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.01 История

### Наименование кафедры: Отечественной истории

#### 1. Цель и задачи дисциплины

##### Цель:

формирование у будущего бакалавра общекультурных и мировоззренческих основ профессиональной деятельности, целостного представления о мире во всем многообразии его культурно-исторических форм, усвоение уроков отечественного опыта исторического развития в контексте мировой истории и общечивилизационной перспективы.

##### Задачи:

- сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, истории России, уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира;
- дать представление об основных источниках, методах изучения и функциях истории;
- сформировать комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мире и в европейской цивилизации;
- способствовать развитию навыков системного и критического мышления, получения, анализа и обобщения исторической информации, ведения полемики и дискуссий по историческим вопросам, видения исторической перспективы российского общества и мира в целом;
- способствовать воспитанию патриотизма, формированию морально-нравственной и гражданской позиции обучающихся.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### Универсальных:

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.

#### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина «История» входит в обязательную часть ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, является обязательной для освоения обучающимися и изучается в 1 семестре по ОФО и ЗФО. Освоение дисциплины необходимо для более глубокого понимания таких дисциплин, как «Философия», дисциплин историко-культурной и

гуманитарной направленности части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений.

### **3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. (144 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий.

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.

ИУК 5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.

ИУК-5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.

ИУК-5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира.

### **5. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

#### **6. Дополнительная информация**

Другие формы контроля: 1 контрольная работа, 1 реферат.

Необходимое материально-техническое обеспечение – учебные аудитории, оснащенные экраном и мультимедийным оборудованием, включающим проектор, колонки, ноутбук с подключением к сети Интернет и лицензионным или свободно распространяемым программным обеспечением.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.02. Философия

### Наименование кафедры: Философии

#### 1. Цель и задачи дисциплины

##### Цель:

Формирование представлений о своеобразии философии как способа познания и духовного освоения мира, философских проблемах и методах их решения, подведение мировоззренческого и методологического фундамента под общекультурное и духовно-ценностное становление будущего специалиста как компетентного профессионала, личности и гражданина.

##### Задачи:

- Ознакомление студента с основными разделами современного философского знания
- Овладение базовыми принципами и приемами философского познания
- Введение в круг философских проблем будущей профессиональной деятельности
- Расширение смыслового горизонта бытия человека
- Формирование критического взгляда на мир.

##### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### *Универсальных:*

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

#### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина Б1.О.02. «Философия» входит в обязательную часть Блока 1. Дисциплины (Модули). Дисциплина изучается во 2 семестре по ОФО и ЗФО. Изучение философии базируется на знании общеобразовательных дисциплин, полученных при обучении в средней школе; изучении дисциплин в вузе (как общекультурных, так и профессиональных в соответствии с учебным планом факультета и соответствующего курса); имеющимся собственном жизненном опыте студентов.

Философия является мировоззренческой и методологической основой для изучения всех дисциплин социально-гуманитарного и предметно-профессионального блока.

#### 3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час.)

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИУК 5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой

ИУК-5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений

ИУК-5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира

#### **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен**

#### **6. Дополнительная информация**

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, семинары, дискуссии, написание творческих эссе, рефератов, анализ философских текстов, консультации, самостоятельную работу студентов.

Предусмотрены одна контрольная работа и реферат.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.03 Иностранный язык**

**Наименование кафедры: Иностранных языков для лингвистических направлений**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

##### Задачи:

- Формирование компетенций, являющихся универсальными для выпускника по данному направлению подготовки.
- Формирование иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции, которая является профилирующей для изучаемой дисциплины «Иностранный язык».
- Воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### Универсальных:

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.0.03 Иностранный язык входит в блок Б1. дисциплины (модули), обязательная часть. Изучается в 1,2,3 семестрах по ОФО и ЗФО.

#### **3. Общий объём дисциплины: 8 з.е. (288 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

ИУК 5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой

ИУК-5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений

ИУК-5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет в 1, 2 семестре, экзамен в 3 семестре.

## **6. Дополнительная информация**

В курсе обучения предусматривается написание четырех контрольных работ.

В программе представлен необходимый перечень материально – технического обеспечения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран, выход в Интернет), библиотечный фонд, перечень программного обеспечения для реализации целей и задач учебного процесса.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.04 Межкультурные коммуникации на иностранном языке

**Наименование кафедры: Иностранных языков для лингвистических направлений**

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель:

Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях культурной и профессиональной деятельности.

#### Задачи:

- формирование общекультурных компетенций, являющихся универсальными для выпускника по данному направлению подготовки.
- формирование иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции, которая является профилирующей для изучаемой дисциплины «Межкультурные коммуникации на иностранном языке».
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### Универсальных:

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

### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина Б1.О.04 Межкультурные коммуникации на иностранном языке входит в блок Б1. Дисциплины (модули), Обязательная часть. Дисциплина читается в 3 и 4 семестрах по ОФО и в 5 и 6 по ЗФО.

### 3. Общий объём дисциплины: 6 з.е. (216 час.)

### 4. Планируемые результаты обучения

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов

научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

## **6. Дополнительная информация**

В курсе обучения предусматривается написание контрольной работы и реферата.

В программе представлен необходимый перечень материально – технического обеспечения (видеопроекционное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран, выход в Интернет), библиотечный фонд, перечень программного обеспечения для реализации целей и задач учебного процесса.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.05 Безопасность жизнедеятельности**

**Наименование кафедры:** Техносферной безопасности

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

##### Задачи:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование культуры безопасности, экологического сознания и рискоориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и

сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

- формирование культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
- формирование готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
- формирование мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
- формирование способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;
- формирование способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной составной частью Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Изучается во 2 семестре по ОФО, в 1 семестре по ЗФО.

## **3. Общий объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 6.1. Знает: основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности

ИУК 6.2. Умеет: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

ИУК 6.3. Владеет: навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни

ИУК 8.1. Знает: научно обоснованные способы поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных

ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных ситуаций; приемы первой медицинской помощи; основы медицинских знаний.

ИУК 8.2. Умеет: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций, в том числе на основе приемов по оказанию первой медицинской помощи и базовых медицинских знаний.

ИУК 8.3. Владеет: навыками по предотвращению возникновения опасных ситуаций; приемами первой медицинской помощи; базовыми медицинскими знаниями; способами поддержания гражданской обороны и условий по минимизации последствий от чрезвычайных ситуаций

**5. Формы промежуточной аттестации:** зачет.

#### **6. Дополнительная информация:**

Обязательным видом самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» является выполнение контрольной работы.

Материально-техническое обеспечение дисциплины: оснащенная мультимедийная аудитория.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.О.05 Физическая культура и спорт**

**Название кафедры:** Физической культуры

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

##### Задачи:

- понимание социальной значимости физической культуры и ее роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Физическая культура и спорт» включена в обязательную часть Блока 1 учебного плана основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело, открытой на основании Приказа Минобрнауки РФ от 08.06.2017 г. № 515 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело (уровень бакалавриата)». Дисциплина изучается в 1 и 3 семестрах по ОФО и в 1 семестре по ЗФО.

## **3. Общий объем дисциплины: 2 з.е (72 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 7.1. Знает: закономерности функционирования здорового организма; принципы распределения физических нагрузок; нормативы физической готовности по общей физической группе и с учетом индивидуальных условий физического развития человеческого организма; способы пропаганды здорового образа жизни

ИУК 7.2. Умеет: поддерживать должный уровень физической подготовленности; грамотно распределить нагрузки; выработать индивидуальную программу физической подготовки, учитывающую индивидуальные особенности развития организма

ИУК 7.3. Владеет: методами поддержки должного уровня физической подготовленности; навыками обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; базовыми приемами пропаганды здорового образа жизни

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: Зачет.**

Зачеты принимаются в форме:

- защита рефератов;
- тестирование;
- мультимедийные презентации.

## **6. Дополнительная информация**

- оформление и защита рефератов, тестирование по пройденному материалу;
- материально-техническое обеспечение дисциплины: мультимедийный комплект (проектор, ноутбук, экран).

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.О.07 Экономическая теория**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний об экономическом устройстве общества и практических навыков применения знаний экономической теории в принятии экономически обоснованных решений, обеспечении экономической эффективности деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

#### Задачи:

- освоение основных понятий и категорий экономической теории;
- изучение экономических законов и их влияния на процессы в экономике;
- рассмотрение деятельности экономической организации в различных конкурентных условиях;
- рассмотрение особенностей формирования цен на рынках услуг и ресурсов;
- изучение порядка расчета основных микроэкономических и макроэкономических показателей;
- изучение особенностей цикличности функционирования рыночной экономики и ее последствий;
- изучение основных составляющих государственной экономической политики и их влияния на рыночные процессы;
- формирование у студентов умений сопоставлять микроэкономические и макроэкономические показатели и обоснованно

выбирать наиболее эффективное решение в сфере профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.О.07 «Экономическая теория» является дисциплиной обязательной части Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Она базируется на знаниях, полученных в процессе обучения в средней общеобразовательной школе.

Дисциплина «Экономическая теория» является предшествующей по отношению к дисциплинам «Организация предпринимательской деятельности», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление затратами в сфере услуг», «Внешнеэкономическая деятельность в сфере услуг», «Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности» и др. Дисциплина изучается в 1 и 2 семестрах по ОФО и ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 7 з.е. (252 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

## **5. Формы промежуточной аттестации**

В качестве промежуточной аттестации в учебном плане предусмотрен зачет с оценкой (в письменной форме) в первом семестре, а также и экзамен (в устной форме) – во втором семестре.

## **6. Дополнительная информация:**

Учебным планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ во втором семестре, также возможна подготовка докладов.

В качестве материально-технического и программного обеспечения дисциплины предусматривается применение мультимедийного проектора, ноутбука.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.08 Нормативно-правовое обеспечение профессиональной деятельности

**Наименование кафедры:** Предпринимательского права и основ правоведения

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель:

Приобретение студентами необходимых знаний о законодательных и иных нормативно-правовых актах, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности, о правовом положении субъектов правоотношений, о правах и обязанностях работников в сфере профессиональной деятельности, подготовка студентов к профессиональной деятельности в правовом государстве.

#### Задачи:

- изучить действующую законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности
- разъяснить содержание основных правовых понятий и институтов, регулирующих профессиональную деятельность;
- научить обучающихся ориентироваться в нормативном материале, регулирующем профессиональную деятельность, выработать умение понимать и применять законы и иные правовые акты;
- выработать умение использовать нормативные документы в своей профессиональной деятельности;
- сориентировать обучающихся на строгое соблюдение правовых норм и недопустимость нарушения правовых предписаний.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### *Универсальных:*

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

#### *Общепрофессиональных:*

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

### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина Б1.О.08 «Нормативно-правовое обеспечение профессиональной деятельности» реализуется в рамках обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина изучается по ОФО и ЗФО на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина имеет содержательно-методическую связь с такими дисциплинами как «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация предпринимательской деятельности», и является для них предшествующей также, как и для разных видов практики таких как «Ознакомительная практика», «Преддипломная практика».

### **3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. ( 144 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИОПК - 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК - 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК - 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

#### **5. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

#### **6. Дополнительная информация:**

Изучение дисциплины предусматривает использование аудитории, оснащенной мультимедийным оборудованием: проектором и ноутбуком с программным обеспечением, доступом к интернет-ресурсам:

- СПС «КонсультантПлюс»;
- СПС ГАРАНТ;
- <http://www.kodeks.ru>;
- <https://www.sudact.ru>.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.09 Русский язык и культура речи

**Наименование кафедры:** Русского языка и русского языка как иностранного

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель:

совершенствовать устную и письменную речевую культуру.

#### Задачи:

- систематизировать и углубить имеющиеся теоретические знания по дисциплине «Русский язык»;
- выявить специфику устной и письменной форм коммуникации; принципы коммуникации в профессиональном взаимодействии;
- рассмотреть понятие литературной нормы;
- рассмотреть виды норм современного русского литературного языка;
- выявить специфику функциональных стилей русского языка;
- уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### Универсальных:

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

**2. Место дисциплины в структуре учебного плана:** Блок 1, Обязательная часть. Дисциплина изучается в 1 семестре по ОФО и ЗФО.

**3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108час.)**

### 4. Планируемые результаты обучения:

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет

## **6. Дополнительная информация**

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.О.10 Социальная психология**

**Наименование кафедры:** Психологии

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель:

Развитие у студентов представлений о закономерностях поведения людей, обусловленных их совместной деятельностью и включением в социальные группы и формирование у студентов профессиональных компетенций в сфере социально-психологических процессов и явлений.

#### Задачи:

- формирование у студентов представлений о месте социальной психологии в системе других наук;
- исследование специфики поведения и деятельности личности в контексте социальной группы;
- изучение психологических особенностей социальных групп;
- ознакомление с методами социальной психологии как науки.
- формирование понимания специфики социально-психологических явлений в их отличии от психологических и социальных явлений.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### Универсальных:

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

### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.О.10 Социальная психология реализуется в обязательной части образовательной программы. Читается во 2 семестре по ОФО и в 4 семестре по ЗФО.

**3. Общий объём дисциплины: 2 з.е. ( 72 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации - зачет**

## **6. Дополнительная информация**

В рамках дисциплины предусмотрено выполнение контрольной работы.

Для организации учебных занятий требуются лекционная аудитория, оснащенная для проведения занятий в интерактивных формах (дискуссия, дебаты, ролевые игры и т.д.)

В процессе обучения используются следующие технические средства обучения:

- компьютерное оборудование для поиска справочной и научной информации, а также контроля знаний студентов в электронном виде.
- мультимедийное оборудование (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран), необходимое для демонстрации презентационного материала лекций и презентаций студентов.
- маркерная доска.
- копировальная техника для распечатки методических материалов.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.11 Самоменеджмент**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний самоменеджмента, осознания необходимости развития профессионально значимых личностных качеств, необходимых для управления собственными ресурсами, и применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

### Задачи:

- изучение теоретических и методологических основ персонального менеджмента;
- овладение методами и приемами управления базовыми ресурсами личности;
- формирование у студентов навыков адаптации и эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия.

### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### *Универсальных:*

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.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Самоменеджмент» является обязательной составной частью Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Учебная дисциплина реализуется во 2 семестре на очной и заочной формах обучения.

Дисциплина «Самоменеджмент» базируется на знаниях, полученных в процессе обучения в средней общеобразовательной школе.

Основные положения дисциплины «Самоменеджмент» будут использованы при изучении учебных дисциплин «Организация предпринимательской деятельности», «Коммуникативные технологии в сфере гостеприимства», «Лидерство» и др., в повышении эффективности выполнения заданий на производственной практике и выпускной квалификационной работы.

## **3. Общий объем дисциплины: 3 з.е. (108 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы.

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности.

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия.

ИУК 6.1. Знает: основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности.

ИУК 6.2. Умеет: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.

ИУК 6.3. Владеет: навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни.

**5. Формы промежуточной аттестации:** зачет.

**6. Дополнительная информация:**

Обязательные виды самостоятельной работы студентов по дисциплине «Самоменеджмент»: выполнение реферата и написание эссе.

Материально-техническое обеспечение дисциплины: оснащенная мультимедийная аудитория.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.12 Культурология**

**Наименование кафедры: Культурологии и музеологии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Овладение студентом теоретическими основами и прикладными знаниями о развитии культуры и ее роли в гуманистическом развитии отечественной и мировой цивилизации.

##### Задачи:

- научить студентов систематизировать знания о мировой культуре и исторических процессах ее развития;
- дать представление о современной культуре как результате всего культурно- исторического процесса развития человечества;
- научить вычленять ценностные установки и определять мировоззренческие ориентиры национальных культур;
- помочь определить собственную позицию в процессе общекультурной ориентации;
- познакомить с закономерностями культурно-исторического развития человечества в контексте глобальных измерений;
- дать представление об исторических этапах развития этнонациональных культур и их материальных и духовных достижениях;

- сформировать толерантные коммуникационные навыки межличностного и межкультурного взаимодействия в поликультурной и многорелигиозной среде.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.О.12 Культурология относится к обязательной части блока 1 дисциплины (модули). Изучается в 1 семестре по ОФО, во 2 семестре по ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 2 з.е. (72 час).**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой

ИУК-5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений

ИУК-5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: зачет**

## **6. Дополнительная информация**

По дисциплине предусмотрено выполнение реферата.

Для проведения занятий по дисциплине Б1.О.12 Культурология используется материально-техническое и программное обеспечение дисциплины, в том числе экран, ноутбук, проектор и сопроводительный материал.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.13 Математика

### Наименование кафедры: Высшей математики

#### 1. Цель и задачи дисциплины

##### Цель:

*формирование математической культуры* у студентов, развитие их интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению; *подготовка к изучению последующих дисциплин естественнонаучного цикла и профессионального цикла:* информатики, статистики, микроэкономики, математические методы в экономике;

*подготовка специалистов, владеющих основными математическими методами, необходимыми при анализе и моделировании экономических процессов ; при поиске оптимальных решений задач и выборе наилучших способов реализации этих решений; при обработке и анализе результатов численных и научных экспериментов.*

##### Задачи:

- получить базовые представления о целях и задачах математики,
- иметь представление об основных разделах математики,
- изучить основные понятия и разделы математики,
- знать содержание таких разделов математики, как линейная алгебра, аналитическая геометрия, дифференциальное и интегральное исчисление функций одной и нескольких переменных, ряды, дифференциальные уравнения;
  - владеть информацией о ценности математики, как науки, и ее роли в естественнонаучных и инженерно-технических исследованиях, а также в решении интеллектуальных задач из различных сфер человеческой деятельности;
  - уметь привести наиболее эффективные способы решения математических задач;
  - получить базовые навыки решения задач во всех разделах курса;
  - знать виды алгебраических уравнений, систем уравнений и методы их решений, свойства матриц и определителей, операции над ними, таблицу производных и правила дифференцирования, таблицу интегралов, основные методы интегрирования, основные виды дифференциальных уравнений и методы их решений;
  - получить представление об основных математических понятиях и методах изучаемых в курсе математики;
  - приобрести навыки дискуссии по основным проблемам математики.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Математика» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)».

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Математика», относятся знания и умения, сформированные в стандарте основного общего образования по математике в школе.

Дисциплина «Математика» является основой для изучения дисциплин: «Статистика», «Информатика»; «Математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» для последующего изучения других дисциплин вариативной части; для дальнейших занятий научной и прикладной деятельностью.

Дисциплина «Математика» изучается в 1 семестре по ОФО и ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 4 з. е. (144 час).**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

## **5. Виды и формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.**

## **6. Дополнительная информация:**

Студенты выполняют 2 контрольные работы. Результаты выполнения контрольных работ учитываются при промежуточной аттестации.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации, управляемая самостоятельная работа студента.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.14 Математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Сформировать у студентов систему базовых теоретических знаний, практических навыков и умений применения современных экономико-математических методов и моделей для поиска оптимального способа решения задач, обоснования наиболее эффективных решений в сфере гостеприимства и общественного питания.

##### Задачи:

- рассмотрение теоретических основ математического моделирования бизнес-процессов на сервисном предприятии;
- изучение современных экономико-математических методов и моделей, применяемых в сфере гостеприимства и общественного питания;
- рассмотрение технологий и инструментов экономико-математического моделирования для поиска оптимального способа решения задач, обоснования наиболее эффективных решений в сфере гостеприимства и общественного питания;
- развитие навыков применения возможностей программного обеспечения для решения задач экономико-математического моделирования.

##### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

###### *Универсальных:*

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

###### *Общепрофессиональных:*

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

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» является дисциплиной обязательной части Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», изучается студентами ОФО и ЗФО во 2 семестре.

Ее освоение базируется на знаниях таких дисциплин как «Информатика», «Математика», «Экономическая теория».

Дисциплина является предшествующей по отношению к дисциплинам «Методы принятия управленческих решений в сфере гостинично-ресторанного бизнеса», «Информационные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса», «Прогнозирование и планирование в условиях рынка», «Прогнозирование и планирование деятельности предприятия гостинично-ресторанного бизнеса».

### **3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. (144 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИОПК - 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

#### **5. Формы промежуточной аттестации**

В качестве промежуточной аттестации в учебном плане предусмотрен зачет.

#### **6. Дополнительная информация:**

Учебным планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ во втором семестре;

В качестве материально-технического и программного обеспечения дисциплины предусматривается применение для лекционных занятий презентационного оборудования (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран). Для проведения практических занятий необходима аудитория, оснащенная компьютерным оборудованием, на

котором установлен офисный пакет LibreOffice и имеется доступ в сеть Интернет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.15 Информатика**

**Наименование кафедры: Вычислительной техники**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Освоение студентами теоретических знаний и практических умений в области современных информационных и коммуникационных технологий, формирование компетенций по их применению для решения задач управления и принятия решений в профессиональной деятельности.

##### Задачи:

формирование навыков и умений по следующим направлениям деятельности:

- информационные потоки, информационные модели, методология их разработки и анализа;
- сетевые компьютерные комплексы, их виды и возможности для использования информационных технологий в задачах оптимизации технологических процессов;
- современные программные и технические средства информационных технологий, особенности их использования и решение с их помощью производственных задач.

##### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### *Универсальных:*

УК4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Информатика» относится к обязательной части блока 1. Для освоения дисциплины «Информатика» используются знания, умения и компетенции, сформированные в процессе изучения дисциплин «Математика» и «Информатика» в объеме средней школьной программы.

Освоение дисциплины «Информатика» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Системный анализ и системный подход к решению профессиональных задач», «Организация предпринимательской деятельности» и дисциплин профильной подготовки студентов «Стратегический менеджмент», «Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания». Опыт, полученный

на занятиях курса, будет полезен студентам на практике и в профессиональной деятельности. Дисциплина изучается в 1 семестре по ОФО, во 2 семестре по ЗФО.

### **3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. (144 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

### **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен.**

#### **6. Дополнительная информация**

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины:

аудитория для проведения лекционных и практических занятий, оснащенная мультимедийной техникой, компьютерный класс с доступом к сети Интернет.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме теста, промежуточный контроль в форме контрольной работы.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.16 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания**

**Наименование кафедры: Техносферной безопасности**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у студентов системы знаний о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности, реализация которых гарантирует сохранение

работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

Задачи:

- формирование необходимой теоретической базы в области охраны труда и техники безопасности;
- овладение приемами, направленными на создание и поддержание рабочего пространства в качественном состоянии, исключающем его негативное влияние на человека и природу;
- овладение приемами, ориентированными на обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование готовности применения полученных знаний для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности, обеспечения безопасности в чрезвычайных ситуациях.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

УК-8 – способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

*Общепрофессиональных:*

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.О.16 «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Изучается в 3 семестре по ОФО и ЗФО.

## **3. Общий объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 8.1. Знает: научно обоснованные способы поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных ситуаций; приемы первой медицинской помощи; основы медицинских знаний.

ИУК 8.2. Умеет: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций, в том числе на основе приемов по оказанию первой медицинской помощи и базовых медицинских знаний.

ИУК 8.3. Владеет: навыками по предотвращению возникновения опасных ситуаций; приемами первой медицинской помощи; базовыми медицинскими

знаниями; способами поддержания гражданской обороны и условий по минимизации последствий от чрезвычайных ситуаций

ИОПК - 7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

## **5. Формы промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета. Зачет проводится в устной форме.

## **6. Дополнительная информация:**

Предусмотрено выполнение контрольной работы.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.О.17 Сервисная деятельность**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель:

Формирование у студентов представлений о современном рынке услуг, основ организации обслуживания и особенностей сферы гостинично-ресторанной деятельности, а также навыков осуществления данного вида деятельности.

#### Задачи:

- Изучение основных категорий сервисной деятельности;
- Рассмотрение вопросов теории и практики сервисной деятельности;
- Изучение развития сервисной деятельности в России и за рубежом;
- Ознакомление с факторами, влияющими на развитие сервисной деятельности;
- Освоение форм и этапов обслуживания клиентов;
- Изучение современных тенденций развития гостинично-ресторанной деятельности;
- Оценивание эффективности деятельности конкретных предприятий сервисной деятельности в области гостинично-ресторанной индустрии.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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.

*Общепрофессиональных:*

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Сервисная деятельность» изучается студентами в 4 семестре по ОФО, 6 семестре по ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. ( 144 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен.**

### **6. Дополнительная информация**

В процессе изучения дисциплины студенты сдают реферативную работу и контрольную работу.

В процессе изучения дисциплины «Сервисная деятельность» используются следующие технические средства:

- мультимедийный проектор;
- компьютер.

Мультимедийный проектор используется как средство визуализации лекционного материала.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.18 Иностранный язык второй**

**Наименование кафедры: Иностранных языков для лингвистических направлений**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Изучение основ фонетического, грамматического и лексического строя второго иностранного языка для решения социально-коммуникативных задач в рамках бытового и профессионального общения, а так же при общении с зарубежными партнерами и для дальнейшего самообразования.

##### Задачи:

- Формирование общекультурных компетенций, являющихся универсальными для выпускника по данному направлению подготовки.
- Формирование иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции, которая является профилирующей для изучаемой дисциплины .
- Формирование универсальных и профессиональных компетенций, предусмотренных учебным планом.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### Универсальных:

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

##### Профессиональных:

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере.

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Иностранный язык второй» входит в блок Б1. дисциплины (модули), обязательная часть по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина изучается в 4, 5, 6 семестрах по ОФО, в 6, 7, 8 семестрах по ЗФО.

### **3. Общий объём дисциплины: 7 з.е. (252 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет в 4, 5 семестре, экзамен в 6 семестре по ОФО.

#### **6. Дополнительная информация**

В курсе обучения предусматривается написание контрольных работ.

В программе представлен необходимый перечень материально – технического обеспечения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран, выход в Интернет), доступ к электронным библиотекам, перечень программного обеспечения для реализации целей и задач учебного процесса.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.О.19 Информационные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

## **1. Цель и задачи дисциплины**

### Цель:

Сформировать у студентов систему знаний, умений и навыков применения информационных технологий и современного программного обеспечения в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, использования программно-технических решений для проектирования и автоматизации бизнес-процессов в данной сфере.

### Задачи:

- изучение основополагающих принципов организации современных информационных технологий, средств поиска информации и поддержки принятия решений;
- рассмотрение информационных систем и технологий, применяемых на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса;
- получение навыков использования специализированных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- выработка умения самостоятельного определять потребность в информационном обеспечении деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- изучение возможностей и получение навыков применения информационных технологий в разработке и технико-экономическом обосновании проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### *Универсальных:*

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

#### *Общепрофессиональных:*

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

#### *Профессиональных:*

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Информационные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса» является обязательной частью Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», изучается студентами ОФО в 4 и 5 семестрах, студентами ЗФО в 6 и 7 семестрах.

Она обеспечивает продолжение формирования знаний умений и навыков студентов, полученных в ходе изучения дисциплины «Информатика».

Дисциплина «Информационные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса» является предшествующей по отношению к дисциплине «Методы принятия управленческих решений в сфере гостинично-ресторанного бизнеса».

### **3. Общий объём дисциплины: 6 з.е. (216 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

#### **5. Формы промежуточной аттестации**

В качестве промежуточной аттестации в учебном плане предусмотрен зачет (в устной форме), а также зачет с оценкой (в устной форме).

#### **6. Дополнительная информация:**

– учебным планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ (по одной контрольной работе в четвертом и пятом семестрах);

– в качестве материально-технического и программного обеспечения дисциплины предусматривается применение для лекционных занятий презентационного оборудования (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран). Для проведения лабораторного практикума

необходима аудитория, оснащенная компьютерным оборудованием, на котором установлен офисный пакет LibreOffice и имеется доступ в сеть Интернет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.20 Маркетинг в сфере услуг**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний, умений и навыков, необходимых для принятия управленческих маркетинговых решений, и разработке практических рекомендаций по маркетингу в управлении предприятием.

##### Задачи:

Формирование у студентов системы компетенций, установленных требованиями государственного образовательного стандарта по подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### *Общепрофессиональных:*

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

##### *Профессиональных:*

ПК – 5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

ПК - 6. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК - 7. Способен к интернет – продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Маркетинг в сфере услуг» является обязательной частью Блока 1 учебного плана в системе подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и изучается в 5 и 6 семестрах по ОФО, в 7 и 8 семестрах по ЗФО.

Учебная дисциплина «Маркетинг в сфере услуг» базируется на знаниях, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Экономическая теория», «Индустрия гостеприимства в России и за рубежом», «Менеджмент организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Сервисная деятельность», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и «Коммуникативные технологии в сфере гостеприимства», «Поведение потребителей».

Основные положения учебной дисциплины «Маркетинг в сфере услуг» будут использованы при изучении учебных дисциплин «Стратегический менеджмент», «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности», «Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания, а также при прохождении производственных практик и подготовке выпускной квалификационной работы.

### **3. Общий объем дисциплины: 8 з. е. (288 час.).**

### **4. Планируемые результаты обучения.**

ИОПК - 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ИОПК - 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

ИОПК - 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.

ИПК -6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

ИПК-7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет.

ИПК -7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

#### **4. Формы промежуточной аттестации:**

Зачет, экзамен.

#### **5. Дополнительная информация:**

выполнение курсовой работы;

выполнение контрольной работы;

разбор кейса;

техническое обеспечение учебной дисциплины предполагает наличие учебной аудитории, учебной и дополнительной литературы, периодических изданий, доступ к Интернет-ресурсам, компьютерные классы для проведения контрольного тестирования по окончании изучения учебной дисциплины (основа тестов – база центров тестирования РФ).

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.21 Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Изучение студентами теорий, концепций и принципов системы управления в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, выработка базовых навыков принятия и реализации управленческих решений.

##### Задачи:

- получение студентами знаний, навыков и умений, необходимых для решения управленческих проблем;
- развитие навыков реализации основных управленческих функций (планирование, организация, мотивирование и контроль);

- развитие умений по организации эффективных межличностных и групповых отношений, по управлению конфликтными ситуациями.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является дисциплиной обязательной части в системе подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» читается студентам направления «Гостиничное дело», по профилю: «Гостинично-ресторанная деятельность», во втором семестре по ОФО, в 4 семестре по ЗФО.

**3. Общий объём дисциплины:   4   з.е. (  144  час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК -1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК -1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

## **6. Дополнительная информация**

Выполнение контрольной работы и реферата

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.22 Системный анализ и системный подход к решению профессиональных задач**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний в области системного подхода и системного анализа, а также практических навыков применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

##### Задачи:

- изучение понятийного аппарата теории систем и закономерностей функционирования и развития систем;
- изучение системного подхода к исследованию организаций, выявления проблем в их деятельности;
- рассмотрение методов системного анализа;
- формирование навыков решения проблем в деятельности организации с учетом ресурсных и правовых ограничений;

- освоение путей применения методов системного анализа при управлении организацией.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

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.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.О.22 «Системный анализ и системный подход к решению профессиональных задач» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина изучается в 7 семестре по ОФО и в 9 семестре по ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 5 з.е. (180 часов)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа;

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий;

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций;

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения;

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности.

**5. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**6. Дополнительная информация:**

Планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

Для организации учебного процесса по дисциплине «Системный анализ и системный подход к решению профессиональных задач» необходимо наличие:

- лекционных аудиторий, оборудованных видеопроекционным оборудованием, средствами звуковоспроизведения, экраном;
- аудиторий для проведения семинарских и практических занятий.

В процессе обучения используются следующие технические средства обучения:

- компьютерное оборудование для поиска необходимой учебной и научной литературы;
- мультимедийное оборудование (компьютер, мультимедиа-проектор, экран) для демонстрации презентационного материала лекций и докладов или результатов самостоятельной проработки проблемы студентов.

**- программное обеспечение дисциплины:**

- операционная система MS Windows;
- офисный пакет LibreOffice;

**- методическое обеспечение дисциплины:**

- методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций;
- проведение практических занятий;
- самостоятельную внеаудиторную работу.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.23 Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Цель:

Дать будущим бакалаврам теоретические основы и практические рекомендации по организации управления качеством в сфере гостеприимства

и общественного питания; изучить основные понятия теории управления качеством применительно к качеству услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; дать представление о задачах, направлениях и методах исследования проблем качества.

Задачи:

- ознакомить студентов с теоретическими основами в области обеспечения и управления качеством услуг гостеприимства и общественного питания;
- дать практические рекомендации по проектированию и обеспечению качества на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;
- научить организовывать работу предприятий сферы гостеприимства и общественного питания по обеспечению качества обслуживания гостей путем разработки и внедрения системы качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО серии 9000;
- дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем менеджмента качества;
- ознакомить с современной практикой взаимоотношений производителей и потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

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

**2. Место дисциплины в структуре учебного плана:**

Учебная дисциплина «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания» является обязательной дисциплиной в системе подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания» читается студентам направления 43.03.03 Гостиничное дело в 5 семестре по ОФО, в 7 семестре по ЗФО.

**3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. ( 144 час).**

**4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИОПК - 3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)

ИОПК - 7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

**5. Формы промежуточной аттестации:** зачёт.

## **6. Дополнительная информация:**

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника.

Образовательные технологии в процессе изучения дисциплины – используются как традиционные, так и инновационные технологии проектного, игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения с элементами проблемного изложения, активные и интерактивные методы, диспуты.

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы и реферата.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.24 Организация предпринимательской деятельности**

**Наименование кафедры:** Экономики и управления на предприятии

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Изучение теоретических и практических вопросов организации предпринимательской деятельности как системы экономических, организационных и правовых отношений; приобретение навыков применения полученных знаний на практике.

##### Задачи:

- изучение понятийного аппарата, видов и условий осуществления предпринимательской деятельности;
- изучение вопросов регламентирования, регулирования и поддержки предпринимательской деятельности со стороны государства;

- изучение влияния предпринимательской среды на процессы во внутренней среде предпринимательской структуры;
- приобретение навыков генерации предпринимательской идеи и основ бизнес-планирования в сфере гостеприимства и/или общественного питания;
- приобретение навыков расчета эффективности предпринимательской деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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;

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-8: Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.О.24 «Организация предпринимательской деятельности» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: «Гостинично-ресторанная деятельность».

Дисциплина изучается в 6 семестре по ОФО и в 8 семестре по ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 часов)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения;

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности.

ИОПК - 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ИОПК - 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение;

ИОПК - 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

ИПК -8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания;

ИПК -8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания;

ИПК -8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **5. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **6. Дополнительная информация:**

Планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

Для организации учебного процесса по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности» необходимо наличие:

- лекционных аудиторий, оборудованных видеопроекторным оборудованием, средствами звуковоспроизведения, экраном;
- аудиторий для проведения семинарских и практических занятий.

В процессе обучения используются следующие технические средства обучения:

- компьютерное оборудование для поиска необходимой учебной и научной литературы;
- мультимедийное оборудование (компьютер, мультимедиа-проектор, экран) для демонстрации презентационного материала лекций и докладов или результатов самостоятельной проработки проблемы студентов.

#### **- программное обеспечение дисциплины:**

- операционная система MS Windows;
- офисный пакет LibreOffice;

#### **- методическое обеспечение дисциплины:**

- методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций;
- проведение практических занятий;
- самостоятельную внеаудиторную работу.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.25 Коммуникативные технологии в сфере гостеприимства

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель:

Формирование у студентов совокупности знаний о целях, задачах, наполнении и последовательности операций, выполняемых с целью установления и поддержания информационного и психологического контакта между субъектами коммуникаций в сфере гостеприимства.

#### Задачи:

- ознакомление с особенностями современных коммуникативных средств, используемых в профессиональном взаимодействии;
- изучение основных коммуникативных техник и технологий в сфере гостеприимства;
- рассмотрение специфических моделей взаимодействий между субъектами коммуникаций;
- поиск эффективных вариантов коммуникативного поведения в конкретной ситуации общения;
- разработка рекомендаций, способствующих решению сложных задач, стоящих перед современными руководителями в разных сферах коммуникационной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### *Универсальных:*

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

#### *Профессиональных:*

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина «Коммуникативные технологии в сфере гостеприимства» является обязательной составной частью Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Коммуникативные технологии в сфере гостеприимства» базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин «Русский язык и культура речи», «Самоменеджмент», «Социальная психология».

Основные положения дисциплины «Коммуникативные технологии в сфере гостеприимства» будут использованы при изучении учебных дисциплин «Технологии общения в сфере гостеприимства», «Поведение потребителей», «Стратегический менеджмент» и др., в повышении эффективности выполнения заданий на производственной практике и выпускной квалификационной работы. Дисциплина изучается в 3 семестре по ОФО, в 5 семестре по ЗФО.

### **3. Общий объем дисциплины: 5 з.е. (180 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

### **5. Формы промежуточной аттестации: экзамен.**

#### **6. Дополнительная информация:**

Обязательные виды самостоятельной работы студентов по дисциплине «Коммуникативные технологии в сфере гостеприимства»: выполнение реферата и написание эссе.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.26 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Дать будущим бакалаврам теоретические основы и практические рекомендации по организации изучения технологий продвижения продаж в сфере гостеприимства и формирования их эффективности с целью повышения конкурентоспособности предприятия на рынке туристских услуг.

##### Задачи:

- ознакомить студентов с теоретическими основами в сфере продаж;
- анализ практического материала, посвященного современным технологиям продаж;
- изучение факторов, влияющих на эффективность продаж;
- изучение маркетинговых инструментов, способствующих увеличению продаж;
- ознакомить с современной практикой продвижения продаж в сфере гостеприимства в Псковской области.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

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

*Профессиональных:*

ПК-3:Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства» является обязательной дисциплиной в системе подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства» читается студентам направления 43.03.03 Гостиничное дело в 5 семестре по ОФО, в 7 семестре по ЗФО.

#### **3. Общий объём дисциплины: 5 з.е. ( 180 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИОПК - 3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)

ИОПК - 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ИОПК - 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

ИОПК - 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### **5. Формы промежуточной аттестации: экзамен.**

#### **6. Дополнительная информация:**

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника;

Образовательные технологии в процессе изучения дисциплины – используются как традиционные, так и инновационные технологии проектного, игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения с элементами проблемного изложения, активные и интерактивные методы, диспуты;

По дисциплине предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.01 Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций**

**Наименование кафедры: Иностранных языков для лингвистических направлений**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

##### Задачи:

- Формирование общекультурных компетенций, являющихся универсальными для выпускника по данному направлению подготовки.
- Формирование иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции, которая является профилирующей для изучаемой дисциплины .
- Формирование универсальных и профессиональных компетенций, предусмотренных учебным планом.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### Универсальных:

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

##### Профессиональных:

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций» входит в блок Б1. дисциплины (модули), часть, формируемая участниками образовательных отношений, по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина изучается в 6 и 7 семестрах по ОФО, в 7 и 8 семестрах по ЗФО.

#### **3. Общий объём дисциплины: 6 з.е. (216 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет в 6 семестре, зачет с оценкой в 7 семестре по ОФО.

## **6. Дополнительная информация**

В курсе обучения предусматривается написание контрольных работ.

В программе представлен необходимый перечень материально – технического обеспечения (видеопроекционное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран, выход в Интернет), доступ к электронным библиотекам, перечень программного обеспечения для реализации целей и задач учебного процесса.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.02 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Цель:

Формирование теоретических знаний и практических навыков разработки целостного механизма выработки экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Задачи:

- определение места и роли организаций сферы гостеприимства и общественного питания в системе рыночных отношений;
- формирование знаний о факторах производства, затратах предприятия, об обеспечении прибыльности предприятия и механизме действия его финансовой системы;
- освоение основных принципов и методов обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей;
- формирование аналитических и практических навыков принятия управленческих решений на основе анализа экономических результатов деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:* ОПК-5. Способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

*Профессиональных:* ПК-5. Способность рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

## **2. Место практики в структуре учебного плана**

Дисциплина «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является обязательной для изучения дисциплиной учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Учебная дисциплина реализуется в 3 семестре на очной и заочной формах обучения.

Основные положения дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» будут использованы при изучении учебных дисциплин «Маркетинг в сфере услуг», «Стратегический менеджмент», «Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания» и др.

## **3. Общий объем: 6 з.е. (216 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

ИПК 5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК 5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

**5. Формы промежуточной аттестации:** курсовая работа, экзамен.

## **6. Дополнительная информация:**

По дисциплине предусмотрено выполнение курсовой работы.

В процессе изучения дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» используются как традиционные образовательные технологии, так и инновационные технологии игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения с элементами проблемного изложения, активные и интерактивные методы, диспуты, индивидуальные консультации.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа оборудованных компьютером, мультимедийным оборудованием, настенным экраном. При решении расчетных заданий используются электронные вычислительные устройства для выполнения операций над числами и алгебраическими формулами.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.03 Стратегический менеджмент**

**Наименование кафедры:** Менеджмента организации и управления инновациями

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний стратегического менеджмента, осознания необходимости развития профессионально значимых личностных качеств, позволяющих решать прикладные задачи стратегического управления организацией:

### Задачи:

- изучение теоретических и методологических основ стратегического менеджмента;
- освоение инструментария стратегического анализа.
- приобретение знаний в области разработки конкурентных и функциональных стратегий предприятия;
- приобретение навыков в области принятия стратегических, тактических и оперативных решений в управлении операционной (производственной) деятельности организации.

### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### *Универсальных:*

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

#### *Общепрофессиональных:*

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Стратегический менеджмент» читается в 7 семестре по ОФО, в 9 семестре по ЗФО и является частью Блока 1 части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело».

Дисциплина «Стратегический менеджмент» базируется на знаниях, полученных в процессе изучения таких дисциплин как: «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Самоменеджмент», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Нормативно-правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Управление рисками в гостиничной и ресторанной деятельности», «Управление затратами в сфере услуг», «Прогнозирование и планирование деятельности предприятия гостинично - ресторанного бизнеса», «Методы принятия управленческих решений в сфере гостинично-ресторанного бизнеса», «Управление персоналом в сфере гостеприимства».

Основные положения дисциплины «Стратегический менеджмент» будут использованы при изучении учебных дисциплин: «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности», «Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания», «Системный анализ и системный подход к решению профессиональных задач», и др., в повышении эффективности выполнения заданий по преддипломной практике и выпускной квалификационной работы.

## **3. Общий объем дисциплины: 5 з.е. (180 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий.

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.

ИОПК - 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ИОПК - 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

ИОПК - 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

#### **5. Формы промежуточной аттестации: экзамен**

#### **6. Дополнительная информация:**

Планом предусмотрено написание студентами реферата и выполнение контрольной работы;

Техническое обеспечение учебной дисциплины предполагает наличие учебной аудитории, учебной и дополнительной литературы, доступ к Интернет-ресурсам, компьютерные классы для проведения контрольного тестирования по окончании изучения учебной дисциплины;

Для демонстрации лекционного материала, анализа ситуаций, решения задач используется мультимедийная техника.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.04 Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование знаний в области управленческого анализа для принятия эффективных управленческих решений на предприятиях гостиничной сферы.

### Задачи:

- изучение методологических основ управленческого анализа;
- изучение методик оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности организации;
- выявление особенностей методик проведения управленческого анализа в гостиничной сфере.

### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### *Универсальных:*

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

#### *Профессиональных:*

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК -5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.04 относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично-ресторанная деятельность. Дисциплина изучается в 7 семестре по ОФО, в 9 семестре по ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 6 з.е. (216 часов).**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** экзамен.

## **6. Дополнительная информация**

В ходе изучения дисциплины предусмотрено выполнение курсовой работы. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины предусматривает использование мультимедийной аппаратуры и специальных компьютерных программ.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.05 Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной сферы**

**Наименование кафедры: Фундаментальной медицины и биохимии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины.**

##### Цель:

Состоит в изучении теоретических основ гигиенической науки, приобретении гигиенических знаний и умений в овладении навыками практической санитарии, а также принципами гигиенического мышления.

##### Задачи:

- изучить современные представления о влиянии факторов окружающей среды на организм человека, в том числе наиболее важные современные гигиенические проблемы гостинично-ресторанной сферы и путях их решения;

- ознакомить со специфическими классическими гигиеническими методами исследования окружающей среды для умения применять их при оценке данных;
- сформировать гигиеническую систему мышления и действий, направленных на использование факторов окружающей среды и достижений научно-технического прогресса в оздоровительных целях;
- приобретение знаний в вопросах гигиены труда в учреждениях гостинично-ресторанной сферы.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;

ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной сферы» реализуется в рамках обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина изучается по ОФО и ЗФО на 2 курсе в 4 семестре.

Для данной дисциплины предшествующими дисциплинам являются «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания». Освоение дисциплины «Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной сферы» является необходимой основой для изучения таких дисциплин как «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности»

## **3. Общий объём дисциплины: \_\_3 з.е. ( 108 часов)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИОПК - 3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации - зачет**

## **6. Дополнительная информация:**

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы и реферата.

Изучение дисциплины предусматривает использование аудитории, оснащенной мультимедийным оборудованием: проектором и ноутбуком с программным обеспечением, доступом к интернет-ресурсам.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

Б1.В.06 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности»\_

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель:

Дать будущим бакалаврам гостиничного дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных и ресторанных предприятий и управлять бизнесом, а также дать знания, связанные с проектированием деятельности гостиничных и ресторанных предприятий.

#### Задачи:

- изучить понятийный аппарат дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности»;
- изучить классификацию проектов и основные методы проектирования;
- рассмотреть основные особенности проектирования гостиничной и ресторанной деятельности;
- сформировать представление о месте и роли функции проектирования в жизненном цикле гостинично-ресторанных комплексов;
- сформировать знания об основах проектирования гостинично-ресторанных комплексов;
- ознакомить с требованиями нормативно-правовой документации, применяемой в проектировании гостиничной и ресторанной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-4 – Способен проектировать объекты профессиональной деятельности

ПК-8 – Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.06 «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и является обязательной для изучения дисциплиной. Дисциплина реализуется в 6 и 7 семестрах по ОФО и ЗФО.

**3. Общий объём дисциплины: 7 з.е. (252 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения

профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИОПК – 7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК – 7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ИПК – 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК – 4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК – 8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК – 8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК – 8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации:**

контроль знаний по итогам VI семестра предполагает зачет, по итогам VII семестра – экзамен

## **6. Дополнительная информация**

**-выполнение курсовой работы / проекта, контрольной работы, эссе и т.д.**

В VI семестре студент должен выполнить контрольную работу в соответствии с индивидуальным заданием и требованиями методических указаний.

В VII семестре студент должен выполнить курсовую работу в соответствии с индивидуальным заданием и требованиями методических указаний.

**- материально-техническое и программное обеспечение дисциплины и т.д.**

В процессе изучения дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности» используются следующие технические средства: мультимедийный проектор, доступ к сети интернет, компьютер.

Мультимедийный проектор используется как средство визуализации лекционного и презентационного материала. С использованием компьютера и мультимедийного проектора на занятиях студентам демонстрируются слайды, иллюстрирующие изучаемый материал. С использованием компьютера и доступа к сети интернет на занятиях студентам обеспечивается доступ к возможностям совместной и групповой работы Google.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.07. Методы принятия управленческих решений в сфере гостинично-ресторанного бизнеса**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Сформировать у будущего специалиста по направлению в сфере гостеприимства готовность к профессиональной деятельности, умение использовать современные приемы и методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений в условиях конкурентной среды.

##### Задачи:

- приобретение систематических знаний в области теории и практики разработки и принятия управленческих решений;
- изучение прогрессивных теорий в области разработки и принятия управленческих решений в области гостинично-ресторанного бизнеса.;
- изучение опыта зарубежных организаций по принятию управленческих решений и определение возможности его использования в работе российских компаний;
- понимание механизмов разработки и принятия управленческих решений, соответствующих реальной социально – экономической действительности;
- приобретение практических навыков сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды для разработки и принятия управленческих решений в сфере гостинично-ресторанного бизнеса;
- приобретение навыков творческого осмысления постоянно изменяющейся

- социально - экономической действительности и поиска самостоятельного решения нестандартных управленческих проблем в сфере гостинично-ресторанного бизнеса.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

*Профессиональных:*

ПК – 5 .Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Методы принятия управленческих решений» (Б1.В.07) относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, является обязательной для освоения.

Основные положения дисциплины будут использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности, Стратегический менеджмент, Системный анализ и системный подход к решению профессиональных задач. Дисциплина читается в 6 семестре по ОФО и ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 5 з.е. (180 час).**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен**

## **6. Дополнительная информация**

- Программой предусматривается выполнение двух контрольных работ.
- В процессе изучения дисциплины используются как традиционные образовательные технологии, так и инновационные технологии игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения с элементами проблемного изложения, активные и интерактивные методы, диспуты, индивидуальные консультации.
- Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: лекционные занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа, оборудованных компьютером, мультимедийным оборудованием, настенным экраном. В аудитории также должны быть доска аудиторная, стойка-кафедра, столы и стулья для студентов.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.08 Барное дело**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по организации оказания услуг в барах различных типов.

##### Задачи:

- знакомство с основными понятиями, терминами и определениями, связанными с организацией обслуживания в барах;
- изучение современной технологии, форм и методов обслуживания в барах;
- изучение видов барной посуды, барного оборудования и инвентаря;
- формирование навыков составления и оформления барной карты;
- изучение организации и технологии обслуживания посетителей в барах различных типов;

- изучение правил оформления расчетов за оказанные услуги;
- изучение требований к персоналу баров и организации труда персонала.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.08 Барное дело является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Изучение дисциплины базируется на знании таких дисциплин как «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной сферы», «Основы гостиничной и ресторанной деятельности».

Дисциплина является предшествующей для дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности». Дисциплина изучается в 6 семестре по ОФО и ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. ( 144 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** экзамен.

## **6. Дополнительная информация**

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы и написание реферата.

Для организации учебных занятий требуется аудитория, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран).

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.09 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания**

**Наименование кафедры:** Экономики и управления на предприятии

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у студентов основ теоретических знаний и навыков осуществления производственно-технологической деятельности и организации функциональных процессов на предприятиях гостеприимства и общественного питания

##### Задачи:

- изучить типологии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- исследовать особенности производственных, технологических и трудовых процессов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и их влияние на качество;
- ознакомление с производственно-технологическим оборудованием и новыми технологическими решениями.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### *Общепрофессиональных:*

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

##### *Профессиональных:*

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;

ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, читается на 2 курсе в 3 и 4 семестре по ОФО и ЗФО.

Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», основывается на знании следующих дисциплин: «Основы гостиничной и ресторанной деятельности», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

Изучение дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания» необходимо для дальнейшего изучения дисциплины «Логистика в гостинично - ресторанной деятельности»

### **3. Общий объём дисциплины: 6 з.е. (216 час)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК - 4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** предполагается проведение зачета в 3 семестре и экзамена в 4 семестре.

#### **6. Дополнительная информация**

При изучении дисциплины предполагается: в 3 семестре контрольная работа, в 4 семестре выполнение курсовой работы.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.10 Управление персоналом в сфере гостеприимства**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование профессионального мышления у студентов в области управления персоналом организации, направленного на усвоение ими сущности процессов управления персоналом, приемов и методов эффективного руководства.

##### Задачи:

- получение студентами знаний по теоретическим основам и закономерностям функционирования организации и управления персоналом;
- развитие навыков самостоятельного принятия и реализации кадровых решений;
- развитие умений по организации кадровых процессов, обучения персонала и оценке кадров.

##### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

###### *Универсальных:*

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

###### *Общепрофессиональных:*

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

###### *Профессиональных:*

ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Управление персоналом в сфере гостеприимства» является дисциплиной части, формируемой участниками

образовательных отношений, в системе подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Управление персоналом в сфере гостеприимства» читается студентам направления «Гостиничное дело», по профилю: «Гостинично-ресторанная деятельность», в 5 семестре по ОФО и ЗФО.

### **3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. (144 час)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК -1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК -1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

### **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен**

#### **6. Дополнительная информация**

- выполнение контрольной работы и реферата
- материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.В.11 Логистика в гостинично - ресторанной деятельности**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель:

Формирование у студентов знаний и профессиональных навыков в области логистики как процесса управления материальными, информационными и прочими сопутствующими потоками в соответствии с рыночным спросом.

#### Задачи:

- дать теоретические и методологические основы логистического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания
- рассмотреть цели, задачи и функции логистического менеджмента в управлении закупками;
- изучить методы оценки эффективности закупочной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- рассмотреть современные концепции и технологии интегрированного управления потоками, в том числе, в закупочной деятельности;
- показать роль и значение логистической стратегии закупок

#### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### *Общепрофессиональных:*

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

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

### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

Изучение дисциплины «Логистика в гостинично - ресторанной деятельности» необходимо для дальнейшего изучения дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности». Дисциплина изучается в 5 семестре по ОФО и ЗФО.

### **3. Общий объём дисциплины: 5 з.е. (180 час)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК - 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

### **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен.**

### **6. Дополнительная информация**

При изучении дисциплины предполагается выполнение курсовой работы.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.12 Основы гостиничной и ресторанной деятельности**

**Наименование кафедры: Экономика и управление на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Изучение теоретических и практических вопросов организации гостиничной и ресторанной деятельности; приобретение навыков применения полученных знаний на практике.

##### Задачи:

- изучение содержания и условий осуществления гостиничной и ресторанной деятельности;
- изучение вопросов управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- изучение основ планирования, организации, координации и контроля деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- приобретение базовых навыков процесса проектирования гостиничной и ресторанной деятельности;
- изучение основ технико-экономического обоснования проектов в сфере проектирования гостиничной и ресторанной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-4: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.12 «Основы гостиничной и ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: «Гостинично-ресторанная деятельность».

Дисциплина изучается на 1 курсе в 2-м семестре по ОФО и ЗФО.

## **3. Общий объём дисциплины: 5 з.е. (180 часов)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ИОПК - 2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности;

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

## **5. Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

## **6. Дополнительная информация:**

Планом предусмотрено выполнение одной контрольной работы и одного реферата.

Для организации учебного процесса по дисциплине «Основы гостиничной и ресторанной деятельности» необходимо наличие:

- лекционных аудиторий, оборудованных видеопроекционным оборудованием, средствами звуковоспроизведения, экраном;
- аудиторий для проведения семинарских и практических занятий.

В процессе обучения используются следующие технические средства обучения:

- компьютерное оборудование для поиска необходимой учебной и научной литературы;
  - мультимедийное оборудование (компьютер, мультимедиа-проектор, экран) для демонстрации презентационного материала лекций и докладов или результатов самостоятельной проработки проблемы студентов.
- программное обеспечение дисциплины:**
- операционная система MS Windows;
  - офисный пакет LibreOffice;
- методическое обеспечение дисциплины:**
- методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций;
  - проведение практических занятий;
  - самостоятельную внеаудиторную работу.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.01.01 Индустрия гостеприимства в России и за рубежом**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Содействовать в получении обучающимися представления и дополнительных знаний по основам индустрии гостеприимства в России и за рубежом.

##### Задачи:

- помощь в формировании у студентов знаний по основам гостеприимства: изучение сегментов индустрии гостеприимства; видов предоставляемых услуг;
- помощь в освоении понятийного аппарата дисциплины; ознакомлении с особенностями структуры, организации и обслуживания на предприятиях туризма и гостеприимства в зарубежных странах;
- содействие в информировании об основных этапах институционального становления и развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом; основных тенденциях развития и применении инновационных технологий в зарубежной и отечественной практике;

- содействие в ознакомлении с навыками работы с учебной и научной литературой.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:* УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Имеет логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Основы гостиничной и ресторанной деятельности». Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Индустрия гостеприимства в России и за рубежом» реализуется на очной форме обучения в 1 семестре, на заочной форме обучения – в 3 семестре учебного плана подготовки.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК -5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.

ИУК-5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.

ИУК-5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира.

ИОПК - 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК - 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК - 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет.

## **6.Дополнительная информация**

Учебным планом предусматривается выполнение контрольной работы и эссе.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях; при подготовке презентаций - компьютерный класс.

Мультимедийный проектор используется как средство визуализации лекционного материала.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.01.02 Тенденции развития гостеприимства в России и за рубежом**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1.Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Содействовать в получении обучающимися представления и дополнительных знаний по основным тенденциям развития гостеприимства в России и зарубежных странах.

##### Задачи:

- содействие в информировании об основных этапах институционального становления и развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом; основных тенденциях развития и применении инновационных технологий в зарубежной и отечественной практике;

- помощь в формировании у студентов знаний по основам гостеприимства: изучение сегментов индустрии гостеприимства; видов предоставляемых услуг;

- помощь в освоении понятийного аппарата дисциплины; ознакомлении с особенностями структуры, организации и обслуживания на предприятиях туризма и гостеприимства в зарубежных странах;

- содействие в ознакомлении с навыками работы с учебной и научной литературой.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:* УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Имеет логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Основы гостиничной и ресторанной деятельности».

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Тенденции развития гостеприимства в России и за рубежом» реализуется на очной форме обучения в 1 семестре, на заочной форме обучения – в 3 семестре учебного плана подготовки.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК -5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.

ИУК-5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.

ИУК-5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира.

ИОПК - 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК - 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК - 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет.

## **6.Дополнительная информация**

Учебным планом предусматривается выполнение контрольной работы и эссе.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях; при подготовке презентаций - компьютерный класс.

Мультимедийный проектор используется как средство визуализации лекционного материала.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.02.01 Основы здорового питания в санаторно-курортных комплексах**

**Наименование кафедры: Фундаментальной медицины и биохимии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Освоение студентами знаний о роли здорового питания- как неотъемлемой части эффективности реабилитационного процесса и формирование основных особенностей организации службы питания в учреждениях санаторно-курортного комплекса.

##### Задачи:

- овладеть навыками разработки и реализации проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания в санаторно-курортных комплексах
- дать знания об эргономике блюд диетического лечебного и профилактического питания, пищевой плотности рациона, об общих характеристиках основных рационов питания при различных заболеваниях и патологических состояниях для пациентов в санаторно-курортных комплексах
- ознакомить с принципами внедрения современных технологий диетического лечебного, профилактического и оптимизированного питания для лиц пожилого возраста и инвалидов
- научить методике оценки органолептических показателей продуктов контроля и качества блюд

- сформировать основные принципы организации по обслуживанию зала питания санаторно-курортного комплекса с использованием международных и национальных нормативных документов

**Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:**

ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности

ПК-6 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре учебного плана:** дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Основы здорового питания в санаторно-курортных комплексах» реализуется в рамках части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 ОПОП бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело. Дисциплина изучается по очной форме обучения на 2 курсе в 3 семестре.

**3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.

ИПК -6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

**5. Форма промежуточной аттестации: зачет**

#### **6. Дополнительная информация**

- По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы и эссе.
- материально-техническое обеспечение дисциплины: учебное оборудование для мультимедийной подачи материала.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.02.02 Национальные традиции питания и гостеприимства**

#### **Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Приобретение студентами знаний в области развития и становления национальных традиций гостеприимства, кулинарного искусства разных народов и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют формировать специалиста гостиничного бизнеса.

##### Задачи:

- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики кулинарного искусства, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике кулинарных приемов и традициям питания народов мира;
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;

##### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### *Профессиональных:*

ПК – 4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

ПК – 6. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Национальные традиции питания и гостеприимства» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений и является дисциплиной по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность».

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Национальные традиции питания и гостеприимства» реализуется на очной и заочной формах обучения в 3 семестре учебного плана подготовки.

#### **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.

ИПК -6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации**

Формой промежуточной аттестации является зачет.

## **6.Дополнительная информация**

В ходе изучения дисциплины предусмотрены выполнение контрольной работы и эссе.

Материально-техническое обеспечение дисциплины предусматривает использование мультимедийной аппаратуры.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.В.ДВ.03.01 Технологии общения в сфере гостеприимства**

**Наименование кафедры: «Экономики и управления на предприятии»**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель:

Расширить представления студентов о нравственных правилах поведения, содействовать развитию профессиональной и коммуникационной культуры будущего специалиста, обладающего чувством долга и ответственности за результаты своей деятельности, эффективно решающего профессиональные задачи.

#### Задачи:

- изучить особенности речевого общения в профессиональной сфере;
- изучить основные виды деловых коммуникаций, их функции, потенциальные преграды и помехи в деловом общении;

- изучить особенности вербальной и невербальной речи;
- изучить основные формы делового общения и его специфика в профессиональной деятельности;
- изучить основы деловой этики, этикета и культуры делового общения и эффективные методы разрешения конфликтов;
- разрабатывать рекомендации, способствующие решению сложных задач, стоящих перед современными руководителями в разных сферах гостиничной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:* УК-5. Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

*Общепрофессиональных:* ПК-3. Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Технологии общения в сфере гостеприимства» является дисциплиной по выбору учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Учебная дисциплина призвана содействовать всестороннему развитию будущих специалистов, так как предполагает овладение студентами знаний, регулирующих не только профессиональное поведение, но и поведение в различных секторах жизни общества.

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Технологии общения в сфере гостеприимства» реализуется на очной и заочной формах обучения в 4 семестре учебного плана подготовки.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.

ИУК 5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.

ИУК 5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения

профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира.

ИПК 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**5. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**6.Дополнительная информация:**

По данной дисциплине обязательным видом самостоятельной работы студентов является выполнение реферата и эссе.

Материально-техническое обеспечение дисциплины: оснащенная мультимедийная аудитория.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.03.02 Поведение потребителей**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является изучение теоретико-методологических оснований поведения потребителей, анализ методов управления поведением потребителей в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Основными учебными задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ, современных концепций, моделей поведения потребителей;
- изучение практики исследования и анализа поведения потребителей в России и других странах;

- изучение и анализ комплекса факторов, влияющих на поведение потребителей;
- приобретение навыков разработки методологии и методики исследования поведения потребителей.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:* УК-5. Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

*Общепрофессиональных:* ПК-3. Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина читается в 4-м семестре на очной и заочной формах обучения, относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, является дисциплиной по выбору.

Дисциплина частично базируется на знаниях, полученных в процессе обучения по дисциплине «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

## **3.Общий объем дисциплины: 3 з. е. (108 часа).**

## **4.Планируемые результаты обучения**

ИУК 5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой.

ИУК 5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.

ИУК 5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира.

ИПК 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачёт.

## **6. Дополнительная информация**

В процессе изучения дисциплины предусмотрено выполнение реферата и эссе.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.04.01 Управление рисками в гостиничной и ресторанной деятельности**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у обучающихся навыков выявления, идентификации и анализа рисков, возникающих в процессе функционирования предприятия гостинично-ресторанной сферы, и их минимизации.

##### Задачи:

- изучение понятия и принципов классификации рисков;
- исследование факторов формирования рисков в деятельности предприятия гостинично-ресторанной сферы;
- освоение методов выявления и анализа общего и рыночного риска;
- освоение методов анализа риска при разработке инвестиционных проектов;
- приобретение практических навыков разработки путей защиты от риска.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Профессиональных:*

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Управление рисками в гостиничной и ресторанной деятельности» является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Изучение дисциплины базируется на знании дисциплин: «Основы гостиничной и ресторанной деятельности», «Математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для дисциплин: «Организация предпринимательской деятельности», «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности», «Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Управление рисками в гостиничной и ресторанной деятельности» реализуется на очной и заочной формах обучения в 4 семестре учебного плана подготовки.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК - 8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации**

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

## **6. Дополнительная информация**

По дисциплине предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

Для организации учебных занятий требуется аудитория, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран).

Для проведения практических занятий необходима аудитория, оснащенная компьютерным оборудованием, на котором установлен офисный пакет MS Office 2003 (2007, 2010) или Open Office (LibreOffice) и имеется доступ в сеть Интернет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.04.02 Страхование в гостиничной и ресторанной деятельности**

**Название кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: сформировать у студентов базовые теоретические знания в сфере страхования и ознакомить будущих бакалавров менеджмента с видами страховых услуг, правилами и перспективами страхования .

Основными учебными задачами дисциплины являются:

- приобретение и закрепление у студентов знаний о структуре и состоянии рынка страховых услуг;
- выделение факторов, определяющих развитие организации страхового бизнеса;
- получение студентами знаний, навыков и умений, необходимых для характеристики и анализа развития страховых организаций, учёта возможных рисков;
- развитие необходимого уровня культуры восприятия страхования как инструмента снижения рисков, надёжного гаранта обеспечения экономической защиты.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Профессиональных:*

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина частично базируется на знаниях, полученных в процессе обучения по дисциплине «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и «Управление затратами в сфере услуг»

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Страхование в гостиничной и ресторанной деятельности реализуется на очной и заочной формах обучения в 4 семестре учебного плана подготовки.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК -8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК -8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

## **5. Форма промежуточной аттестации – экзамен**

## **6. Дополнительная информация**

В процессе изучения дисциплины предусмотрено две контрольные работы, выполнение тестовых заданий.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.В.ДВ.05.01 Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности

Наименование кафедры: **Экономики и управления на предприятии**

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний в сфере принятия решений по формированию цен, разработке ценовой политики организации с учетом условий внешней среды и применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

#### Задачи:

- изучение понятийного аппарата теории цен;
- изучение теоретических и методологических основ ценообразования;
- ознакомление с различными подходами к формированию цен;
- овладение навыками и техникой расчета цен в сфере гостинично-ресторанной деятельности;
- формирование у студентов навыков формализации путей принятия решений в области разработки ценовой стратегии;
- формирование у студентов навыков применения современных технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### Профессиональных:

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

ПК-6. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина «Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений и является дисциплиной по выбору студента учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основные положения дисциплины «Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности» будут использованы при изучении учебных дисциплин «Маркетинг в сфере услуг», «Методы принятия управленческих решений в сфере гостинично-ресторанного бизнеса» и др.

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности» реализуется на очной и заочной формах обучения в 3 семестре учебного плана подготовки.

### **3. Общий объем дисциплины: 3 з.е. (108 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК 5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК 5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.

ИПК 6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК 6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

### **5. Формы промежуточной аттестации: зачет.**

#### **6. Дополнительная информация:**

Обязательным видом самостоятельной работы студентов по дисциплине «Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности» является выполнение двух контрольных работ.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа. При решении расчетных заданий используются электронные вычислительные устройства для выполнения операций над числами и алгебраическими формулами.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.В.ДВ.05.02 Управление затратами в сфере услуг

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель:

Ознакомление студентов с основными понятиями и категориями затрат, а также применение на практике методических подходов к управлению затратами в организациях сферы услуг с учетом внешних и внутренних факторов, обеспечивающих благоприятные условия для нормального функционирования и развития организации.

#### Задачи:

- дать теоретические знания об особенностях формирования издержек организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- ознакомить с факторами, определяющими изменение затрат организаций сферы услуг;
- овладеть навыками самостоятельного сбора, обработки и подготовки информации в области затрат для выбора и принятия хозяйственных решений;
- ознакомить с различными системами измерения и учета затрат;
- сформировать навыки управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета;
- сформировать навыки выбора систем управления затратами предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### *Профессиональных:*

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

ПК-6. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина «Управление затратами в сфере услуг» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений и является дисциплиной по выбору студента учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в результате изучения дисциплин «Экономическая теория», «Экономика организаций сферы

гостеприимства и общественного питания». Основные положения дисциплины «Управление затратами в сфере услуг» будут использованы при изучении учебных дисциплин «Маркетинг в сфере услуг», «Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания», «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности» и др.

Дисциплина реализуется на очной и заочной формах обучения в 3 семестре учебного плана подготовки.

### **3. Общий объем дисциплины: 3 з.е. (108 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК 5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК 5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.

ИПК 6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК 6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

### **5. Формы промежуточной аттестации: зачет.**

#### **6. Дополнительная информация:**

Обязательным видом самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление затратами в сфере услуг» является выполнение двух контрольных работ.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа. При решении расчетных заданий используются электронные вычислительные устройства для выполнения операций над числами и алгебраическими формулами.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.В.ДВ.06.01 Налоги и обязательные неналоговые платежи в сфере услуг

Наименование кафедры: **Экономики и управления на предприятии**

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель

Сформировать у студентов систему базовых теоретических знаний в области налогов и налогообложения, необходимых для понимания современных тенденций развития налоговой системы, актуальных проблем налогообложения, а также практические навыки по исчислению налогов и обязательных неналоговых платежей в сфере услуг, взимаемых в Российской Федерации.

#### Задачи:

- изучение теоретических основ налогов и налогообложения;
- изучение порядка поиска и применения необходимой нормативно-правовой документации в сфере налогов и налогообложения;
- рассмотрение особенностей сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания при исчислении налогов;
- приобретение практических навыков в использовании методик расчета налогов и обязательных неналоговых платежей в сфере услуг, взимаемых в Российской Федерации;
- приобретение навыков выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа налоговых платежей организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

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

*Профессиональных:* ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина «Налоги и обязательные неналоговые платежи в сфере услуг» является дисциплиной по выбору Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», изучается студентами очной формы обучения в 7 семестре, студентами заочной формы обучения – в 8 семестре учебного плана.

Дисциплина обеспечивает продолжение формирования знаний умений и навыков студентов, полученных в ходе изучения дисциплины «Экономическая теория». Изучение дисциплины базируется на сумме знаний, получаемых в ходе освоения таких дисциплин, как «Нормативно-правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Ценообразование в гостинично-ресторанной деятельности» и др.

Основные положения дисциплины «Налоги и обязательные неналоговые платежи в сфере услуг» будут использованы при выполнении заданий по преддипломной практике и подготовке выпускной квалификационной работы.

### **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

ИПК 5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК 5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

### **5. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.**

#### **6. Дополнительная информация:**

– учебным планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ в седьмом семестре;

– в качестве материально-технического и программного обеспечения дисциплины предусматривается применение для лекционных занятий презентационного оборудования (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран).

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.В.ДВ.06.02 Внешнеэкономическая деятельность в сфере услуг

Наименование кафедры: **Экономики и управления на предприятии**

### 1. Цель и задачи дисциплины

#### Цель:

Ознакомление студентов с основами внешнеэкономической деятельности, в основном внешнеторговой составляющей, включая содержание различных внешнеторговых сделок и операций, технологию их осуществления, получение теоретических знаний о функционировании предприятия на внешнем рынке и практических навыков в области реализации внешнеэкономических связей

#### Задачи:

- формирование целостного представления об организации внешнеэкономической деятельности предприятий сферы услуг
- изучение методов государственного регулирования внешнеэкономической деятельности предприятий
- изучение организационных, и методических аспектов поведения на международных рынках
- изучение методики и техники проведения внешнеторговых операций
- определения экономической эффективности внешнеэкономической деятельности

#### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

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

*Профессиональных:* ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, изучается студентами очной формы обучения в 7 семестре, студентами заочной формы обучения – в 8 семестре учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Экономическая теория», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Маркетинг в сфере услуг»,

### **3.Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

#### **4.Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК - 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК - 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

#### **5.Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.**

#### **6.Дополнительная информация**

При изучении дисциплины предусматривается выполнение двух контрольных работ.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.07.01 Прогнозирование и планирование деятельности предприятия гостинично-ресторанного бизнеса**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Обучение будущего специалиста методологии разработки основных планов предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.

##### Задачи:

- получение студентами знаний, навыков и умений, необходимых для разработки прогнозных и плановых документов;
- развитие навыков самостоятельного принятия решений в процессе разработки планов предприятия;
- развитие умений по организации системных процессов планирования и проектирования на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

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

*Профессиональных:* ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Прогнозирование и планирование деятельности предприятия гостинично-ресторанного бизнеса» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений в системе подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Прогнозирование и планирование деятельности предприятия гостинично-ресторанного бизнеса» читается студентам направления «Гостиничное дело», по профилю: «Гостинично-ресторанная деятельность», в четвертом семестре на очной и заочной формах обучения.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

### **5. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **6. Дополнительная информация**

В ходе изучения дисциплины учебным планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины:  
- для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.07.02 Прогнозирование и планирование в условиях рынка**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель

Обучение будущего специалиста методологии разработки прогнозов, программ и планов на макро и микро экономическом уровнях.

##### Задачи:

- приобретение и закрепление у студентов знаний о методах и методологии прогнозирования и планирования;
- получение студентами знаний, навыков и умений, необходимых для разработки прогнозных и плановых документов;
- развитие на основе выполненных прогнозных расчетов навыков самостоятельного принятия решений;
- развитие умений по организации системных процессов планирования и прогнозирования.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

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

*Профессиональных:* ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Прогнозирование и планирование в условиях рынка» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений в системе подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Прогнозирование и планирование в условиях рынка» читается студентам направления «Гостиничное дело», по профилю: «Гостинично-ресторанная деятельность», в четвертом семестре по ОФО и ЗФО.

### **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

#### **5. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

#### **6. Дополнительная информация**

В ходе изучения дисциплины учебным планом предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: -для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.08.01 Реклама и интернет-продвижение гостиничных услуг**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями»**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у бакалавров знаний о современной инструментарию рекламы и способ интернет-продвижения услуг в деятельности предприятий гостинично-ресторанной индустрии.

##### Задачи:

- изучение основных аспектов теории рекламы;
- рассмотрение организации интернет-продвижение гостиничных услуг;
- проведение исследований в рекламе;

- изучение технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства;
- выявление особенностей разработки рекламных кампаний;
- ознакомление с интернет-продвижением гостиничных услуг.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Профессиональных:*

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере в избранной профессиональной сфере;

ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Реклама и интернет-продвижение гостиничных услуг» изучается студентами ОФО и ЗФО на 3 курсе в 5 семестре.

## **3. Общий объём дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК 7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК 7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет.

ИПК 7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации: зачет.**

## **6. Дополнительная информация**

В процессе изучения дисциплины студенты выполняют две контрольные работы.

В процессе изучения дисциплины используются следующие технические средства:

- мультимедийный проектор;
- компьютер.

Мультимедийный проектор используется как средство визуализации лекционного материала.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.08.02 Инновации в гостиничном бизнесе**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у бакалавров знаний в области современных инновационных технологий гостиничного бизнеса.

##### Задачи:

- изучение основных аспектов инновационного развития предприятий гостиничного бизнеса;
- ознакомление с видами инноваций в туристской сфере (на примере предприятий гостиничной индустрии);
- рассмотрение организации внедрения инноваций;
- изучение моделирования инновационных процессов в сфере гостеприимства;
- формирование инновационной деятельности гостиничного предприятия.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### *Профессиональных:*

ПК-3 - Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере;

ПК-7 - Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Учебная дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» изучается студентами ОФО и ЗФО на 3 курсе в 5 семестре.

#### **3. Общий объём дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК 7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК 7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет.

ИПК 7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет.

## **6. Дополнительная информация**

В процессе изучения дисциплины студенты выполняют две контрольные работы.

В процессе изучения дисциплины используются следующие технические средства:

- мультимедийный проектор;
- компьютер.

Мультимедийный проектор используется как средство визуализации лекционного материала.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.09.01 Организация работы ресторанов быстрого питания**

**Наименование кафедры:** Экономики и управления на предприятии

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний в сфере организации работы ресторанов быстрого питания с учетом условий внешней среды и применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи:

- ознакомление с основными принципами, спецификой размещения и технологической оснащённостью ресторанов быстрого питания;
- овладение формами и методами обслуживания организаций быстрого питания
- овладение навыками формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организации их выполнения.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Организация работы ресторанов быстрого питания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений и является дисциплиной по выбору студента учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Учебная дисциплина «Организация работы ресторанов быстрого питания» изучается студентами ОФО и ЗФО на 3 курсе в 5 семестре.

## **3. Общий объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК 3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИОПК 3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы).

ИПК 1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК 1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК 1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

**5. Формы промежуточной аттестации:** зачет.

**6. Дополнительная информация:**

Обязательным видом самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация работы ресторанов быстрого питания» является выполнение контрольной работы и написание реферата.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.09.02 Организация работы ресторанов самообслуживания**

**Наименование кафедры:** Экономики и управления на предприятии

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний в сфере организации работы ресторанов самообслуживания с учетом условий внешней среды и применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи:

- изучение теоретических аспектов организации работы ресторанов самообслуживания;
- ознакомление с формами и методами обслуживания посетителей в организациях общественного питания;
- формирование знаний и технологических особенностях производства и оказания услуг в организациях самообслуживания;
- овладение навыками формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организации их выполнения.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Общепрофессиональных:

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

Профессиональных:

ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Организация работы ресторанов самообслуживания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений и является дисциплиной по выбору студента учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Учебная дисциплина «Организация работы ресторанов самообслуживания» изучается студентами ОФО и ЗФО на 3 курсе в 5 семестре.

### **3. Общий объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК 3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИОПК 3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы).

ИПК 1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК 1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК 1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

### **5. Формы промежуточной аттестации: зачет.**

#### **6. Дополнительная информация:**

Обязательным видом самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация работы ресторанов самообслуживания» является выполнение контрольной работы и написание реферата.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.10.01 Организация культурно-досуговой деятельности в сфере гостеприимства**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

## **1. Цель и задачи дисциплины**

### Цель:

Формирование у обучающихся базовой системы современных знаний и практических навыков по технологии и организации культурно-досуговой деятельности в индустрии гостеприимства, подготовка их к практике реализации досуговых программ для различных категорий и групп потребителей.

### Задачи:

- ознакомление с историческими основами теории и практики досуга, связанными с национальными, религиозными особенностями различных народов мира;
- формирование комплексного представления о культурно-досуговой деятельности с учетом современных подходов к организации обслуживания туристов;
- приобретение навыков обобщения информации и анализа источников литературы и интернет - ресурсов в ходе подготовки и проведения досуговой программы;
- формирование навыков планирования и осуществления контроля реализации проекта, обеспечения координации действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

### *Профессиональных:*

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.01 «Организация культурно-досуговой деятельности в сфере гостеприимства» является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Изучение дисциплины базируется на знании дисциплин: «Основы гостиничной и ресторанной деятельности», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства».

Дисциплина является предшествующей для преддипломной практики.

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.10.01 «Организация культурно-досуговой деятельности в сфере гостеприимства» изучается студентами ОФО в 7 семестре, студентами ЗФО – в 9 семестре.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК - 4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

#### **5. Форма(ы) промежуточной аттестации**

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет.

#### **6. Дополнительная информация**

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы и эссе.

Для организации учебных занятий требуется аудитория, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран).

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.10.02 Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

##### **1. Цель и задачи дисциплины**

###### Цель:

Формирование у обучающихся базовой системы знаний и практических навыков по технологии и организации предоставления дополнительных услуг в гостинице.

###### Задачи:

- изучение классификации дополнительных услуг в гостинице;
- освоение технологии организации предоставления дополнительных услуг в гостинице;

- приобретение навыков оценки экономической эффективности предоставления дополнительных услуг в гостинице;
- формирование навыков планирования и осуществления контроля реализации проекта организации предоставления дополнительных услуг в гостинице.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Профессиональных:*

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.02 «Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице» является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Изучение дисциплины базируется на знании дисциплин: «Основы гостиничной и ресторанной деятельности», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства».

Дисциплина является предшествующей для преддипломной практики.

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.10.02 «Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице» изучается студентами ОФО в 7 семестре, студентами ЗФО – в 9 семестре.

## **3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК - 4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации**

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет.

## **6. Дополнительная информация**

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы и эссе.

Для организации учебных занятий требуется аудитория, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран).

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.В.ДВ.11.01 Общая физическая подготовка**

### **Наименование кафедры: Физической культуры**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование физической культуры, личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

##### Задачи:

- понимание социальной значимости физической культуры и ее роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности,
- знание биологических психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни,
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья,
- психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте,
- приобретение личного опыта, повышение двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту.

##### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### Универсальных:

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

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Общая физическая подготовка» реализуется в рамках изучения Элективных дисциплин по физической культуре и спорту учебного плана основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело, разработанной в соответствии с Приказом Минобрнауки РФ от 08.06.2017 № 515 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело (уровень бакалавриата)».

Учебная дисциплина реализуется в 1-6 семестрах на очной форме обучения и во 2 семестре на заочной форме обучения учебного плана.

Дисциплина «Общая физическая подготовка» обязательна для освоения и её часы в зачетные единицы не переводятся.

## **3. Общий объем дисциплины: 328 часов.**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы.

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности.

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия.

ИУК 7.1. Знает: закономерности функционирования здорового организма; принципы распределения физических нагрузок; нормативы физической готовности по общей физической группе и с учетом индивидуальных условий физического развития человеческого организма; способы пропаганды здорового образа жизни.

ИУК 7.2. Умеет: поддерживать должный уровень физической подготовленности; грамотно распределить нагрузки; выработать индивидуальную программу физической подготовки, учитывающую индивидуальные особенности развития организма.

ИУК 7.3. Владеет: методами поддержки должного уровня физической подготовленности; навыками обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; базовыми приемами пропаганды здорового образа жизни.

## **5. Виды и формы промежуточной аттестации: зачет.**

## **6. Дополнительная информация**

Материально-техническое обеспечение дисциплины: спортивный инвентарь (мячи, скакалки, обручи, фитболы, медицинболы и т.д.), спортивные тренажеры, гимнастические скамейки, шведские стенки, турники.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.В.ДВ.11.02 Спортивные игры**

**Наименование кафедры: Физической культуры**

### **1. Цель и задачи дисциплины.**

#### Цель:

Формирование физической культуры, личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

#### Задачи:

- понимание социальной значимости физической культуры и ее роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности,
- знание биологических психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни,
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья,
- психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте,
- приобретение личного опыта, повышение двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### Универсальных:

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

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

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Спортивные игры» реализуется в рамках изучения Элективных дисциплин по физической культуре и спорту учебного плана основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело, разработанной в соответствии с Приказом Минобрнауки РФ от 08.06.2017 № 515 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело (уровень бакалавриата)».

Учебная дисциплина реализуется в 1-6 семестрах на очной форме обучения и во 2 семестре на заочной форме обучения учебного плана.

Дисциплина «Спортивные игры» обязательна для освоения и её часы в зачетные единицы не переводятся.

## **3.Общий объем дисциплины: 328 часов.**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы.

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности.

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия.

ИУК 7.1. Знает: закономерности функционирования здорового организма; принципы распределения физических нагрузок; нормативы физической готовности по общей физической группе и с учетом индивидуальных условий физического развития человеческого организма; способы пропаганды здорового образа жизни.

ИУК 7.2. Умеет: поддерживать должный уровень физической подготовленности; грамотно распределить нагрузки; выработать индивидуальную программу физической подготовки, учитывающую индивидуальные особенности развития организма.

ИУК 7.3. Владеет: методами поддержки должного уровня физической подготовленности; навыками обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; базовыми приемами пропаганды здорового образа жизни.

## **5. Виды и формы промежуточной аттестации: зачет.**

## **6. Дополнительная информация**

Материально-техническое обеспечение дисциплины: спортивный инвентарь (мячи, скакалки, обручи, фитболы, медицинболы и т.д.), спортивные тренажеры, гимнастические скамейки, шведские стенки, турники.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **ФТД.01 Лидерство**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель:

Формирование теоретических знаний о феномене лидерства с точки зрения научных теорий и практических навыков решения проблем лидерства в организациях.

#### Задачи:

- формирование знаний основных концепций науки о лидерстве, о направлениях и подходах отечественной и зарубежных научных школ в решении научно-исследовательских задач науки о лидерстве;
- развитие способности к свободному оперированию принципами и методами, а также способности к анализу проблем управления на основе лидерской организационной парадигмы;
- развитие навыков эффективной коммуникации в процессе участия в разработке стратегии командной работы;
- формирование умений и закрепление навыков применения знаний в области лидерства для решения прикладных управленческих задач.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

#### Универсальных:

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.

### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Лидерство» относится к блоку факультативных дисциплин и является дисциплиной по выбору студента учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Учебная дисциплина реализуется в 4 семестре на очной и заочной формах обучения.

### **3. Общий объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

#### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы.

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности.

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия.

ИУК 6.1. Знает: основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности.

ИУК 6.2. Умеет: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.

ИУК 6.3. Владеет: навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни.

### **5. Формы промежуточной аттестации: зачет.**

#### **6. Дополнительная информация:**

Обязательным видом самостоятельной работы студентов по дисциплине «Лидерство» является выполнение контрольной работы.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа, оснащенных мультимедийным оборудованием.

# Аннотация рабочей программы дисциплины

## ФТД.02 Моделирование процесса управления организацией

### Наименование кафедры Экономика и управление на предприятии

#### 1. Цель и задачи дисциплины

##### Цель:

Расширение, углубление и систематизация теоретических знаний, полученных студентами на лекциях, практических занятиях по экономическим и управленческим дисциплинам в процессе тренинга с применением симуляционной бизнес-модели.

##### Задачи:

- изучение и практическое применение основных рыночных рычагов конкуренции;
- формирование и анализ отчётности по экономическим и финансовым показателям;
- изучение системы и механизмов принятия решений на основе анализа полученной информации;
- формирование навыков принятия коллективных решений в условиях неопределенности.

##### Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:* ОПК-5. Способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

*Профессиональных:* ПК-5. Способность рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

#### 2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина ФТД.02 «Моделирование процесса управления организацией» относится к блоку факультативов.

Учебная дисциплина реализуется в 6 семестре на очной и в 8 семестре на заочной формах обучения.

#### 3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. ( 108 часов)

#### 4. Планируемые результаты обучения

ИОПК 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

ИПК 5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК 5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет.

## **6. Дополнительная информация**

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

а) перечень учебных аудиторий, кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений специального назначения

Для организации учебных занятий требуется компьютерный класс на 11 компьютеров, соединенных локальной сетью, оснащенный презентационным оборудованием.

б) программные средства

В процессе обучения используются следующие программные средства:

- компьютерная деловая игра "Бизнес-курс МАКСИМУМ";
- LibreOffice.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **ФТД.03 Функционально-стоимостной анализ**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель:

Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков применения функционально-стоимостного анализа для принятия эффективных управленческих решений в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

##### Задачи:

- формирование знаний основных понятий, принципов, подходов ФСА;

- изучение инструментов проведения функционально-стоимостного анализа различных объектов;
- формирование умений и закрепление навыков применения знаний принципов и методов ФСА для решения прикладных управленческих задач в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Профессиональных:*

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

## **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина «Функционально-стоимостной анализ» относится к блоку факультативных дисциплин и является дисциплиной по выбору студента учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Учебная дисциплина реализуется в 5 семестре на очной и заочной формах обучения.

## **3. Общий объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)**

## **4. Планируемые результаты обучения**

ИПК 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК 5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК 5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК 5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

**5. Формы промежуточной аттестации:** зачет.

**6. Дополнительная информация:**

Обязательным видом самостоятельной работы студентов по дисциплине «Функционально-стоимостной анализ» является выполнение контрольной работы.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях общего типа, оснащенных мультимедийным оборудованием.

## **Аннотация рабочей программы практики**

### **Б2.О.01(У) Ознакомительная практика**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи практики**

##### Цель:

Углубление и закрепление знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин, подготовка обучающегося к выполнению ключевых видов профессиональной деятельности в условиях реального производственного и управленческого процессов.

##### Задачи:

- сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней среды организации для принятия управленческих решений;
- повышение уровня подготовки, полученной в ходе лекционных курсов;
- укрепление связей обучения с практической деятельностью;
- формирование навыков исследования проблем профессиональной деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

##### Универсальных:

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

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

##### Общепрофессиональных:

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

## **2. Место практики в структуре учебного плана**

Ознакомительная практика является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков и направлена на ознакомление обучающихся со спецификой деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, приобретение первоначального практического опыта в избранной сфере профессиональной деятельности.

Ознакомительная практика реализуется в 4 семестре очной формы обучения и 6 семестре заочной формы обучения.

## **3. Общий объем: 3 з.е. (108 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрирования оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрирования оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИУК 6.1. Знает: основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности

ИУК 6.2. Умеет: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

ИУК 6.3. Владеет: навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни

ИОПК 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

**5. Формы промежуточной аттестации:** зачет.

#### **6. Дополнительная информация:**

Учебная практика осуществляется на основе договоров о базах практики между Университетом и организациями. Для обеспечения обучения студентов университет располагает следующей материально-технической базой: лекционными аудиториями, оборудованными видеопроекционным оборудованием для презентаций; библиотекой, имеющей рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

## **Аннотация рабочей программы практики**

### **Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

#### **1. Цель и задачи практики**

Целью организационно-управленческой практики является углубление и закрепление полученных теоретических знаний, касающихся основ гостиничной и ресторанной деятельности, нормативно-правового обеспечения, прогнозирования и планирования на предприятии, технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; подготовка к самостоятельной организационной и управленческой деятельности.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе теоретического обучения;
- приобретение конкретных знаний по решению организационных и управленческих задач, соответствующих профилю работы объекта, с использованием средств вычислительной техники и современных информационных технологий;

- экономическое обоснование мероприятий, направленных на совершенствование управления организацией, реализацию организационных изменений, повышение эффективности их работы и конкурентоспособности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональных:*

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

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

*Профессиональных:*

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

## **2. Место практики в структуре учебного плана**

Организационно-управленческая практика является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Практика базируется на знании таких дисциплин как «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания».

## **3. Общий объём дисциплины: 6 з.е. (216 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК - 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

**5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### **6. Дополнительная информация**

Практика осуществляется на основе договоров о базах практики между Университетом и организациями. Для обеспечения обучения студентов университет располагает следующей материально-технической базой: лекционными аудиториями, оборудованными видеопроекционным оборудованием для презентаций; библиотекой, имеющей рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

## **Аннотация рабочей программы практики**

### **Б2.О.03(П) Проектно-технологическая практика**

**Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями**

#### **1. Цель и задачи практики**

Проектно-технологическая практика проводится с целью получения студентами профессионального опыта в области трудовой деятельности, закрепление и углубление теоретических знаний, формирование практических навыков и профессиональных умений, позволяющих разрабатывать мероприятия по совершенствованию предприятий гостинично-ресторанной индустрии.

Задачи получения студентами следующих знаний:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения дисциплин программы;
- изучение деятельности организации, организационной структуры, процесса управления;
- ознакомление со спецификой выполнения работ в области безопасного обслуживания клиентов;
- ознакомление с процессом оказания гостинично-ресторанных услуг;
- формирование навыков управленческого проектирования;
- развитие практических умений и самостоятельности в процессе организации гостинично-ресторанной деятельности;

- закрепление навыков использования нормативных и методических материалов в процессе практического обучения;
- сбор материалов, необходимых для написания отчёта по практике.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

*Общепрофессиональные:*

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

*ОПК-3* – Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;

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

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

*Профессиональные:*

*ПК-4* - Способен проектировать объекты профессиональной деятельности;

*ПК-8* - Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## **2. Место практики в структуре учебного плана**

Проектно-технологическая практика является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Практика базируется на ознакомительной практике и организационно-управленческой практике.

## **3. Общий объём дисциплины: 9 з.е. (324 час.)**

### **4. Планируемые результаты обучения**

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИОПК - 3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)

ИОПК - 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ИОПК - 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

ИОПК - 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ИОПК - 7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК -8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

## **5. Форма(ы) промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

## **6. Дополнительная информация**

По результатам прохождения практики студенты сдают отчет.

В процессе прохождения проектно-технологической практики используются следующие технологии:

- образовательные – в виде консультации;
- научно-исследовательские и научно-производственные: ознакомление с нормативно-технической документацией организаций гостинично-ресторанной деятельности; ознакомление с отчётно-статистическими данными за прошлые периоды; личное наблюдение; изучение научной литературы; экспертные оценки по опросам специалистов; систематизация и анализ материалов и т.д.

## **Аннотация рабочей программы практики Б2.О.04(П) Преддипломная практика**

**Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии**

### **1. Цель и задачи практики**

#### Цель:

Целью практики является закрепление и систематизация теоретических знаний, полученных в процессе обучения, формирование у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, привитие навыков самостоятельной работы будущим бакалаврам в условиях реально функционирующих предприятий, а также систематизация фактического материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы.

#### Задачи:

- систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний, полученных в ВУЗе, использование их в практической работе;
- изучение вопросов экономики и организации обслуживания на объекте прохождения практики, организационной структуры предприятия и функций каждого из отделов (управлений, служб), внешней среды предприятия;
- изучение опыта конкретной организации по основным направлениям деятельности основных служб, оценка эффективности их деятельности;
- приобретение практических умений и навыков в решении конкретных задач управления ресурсами и персоналом;
- изучение нормативных документов, используемых в работе организации;
- приобретение навыков реализации теоретических знаний при проектировании объектов профессиональной деятельности и бизнес-планировании;
- проверка степени готовности будущего специалиста к самостоятельной работе в условиях реального предприятия гостинично-ресторанной сферы, выявление у студентов индивидуальных склонностей к практической работе на конкретных должностях, освоение несложных функциональных обязанностей на закрепленном за студентом по месту прохождения практики рабочем месте;
- сбор, анализ и систематизация необходимых материалов для написания отчета по практике и подготовки ВКР.

Прохождение практики направлено на освоение следующих компетенций:

#### Универсальных:

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

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

*Общепрофессиональных:*

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

*Профессиональных:*

ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **2. Место практики в структуре учебного плана**

Преддипломная практика является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Практика завершает освоение образовательной программы и непосредственно предшествует государственной итоговой аттестации.

## **3. Общий объем: 12 з.е. (432 час.)**

## **4. Планируемые результаты практики**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и

использования адекватных методов для их решения; демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИОПК - 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК - 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК - 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

ИПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК -1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК -1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК -8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

**5. Формы промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

## **6. Дополнительная информация:**

Преддипломная практика осуществляется на основе договоров о базах практики между Университетом и организациями. Для обеспечения обучения студентов университет располагает следующей материально-технической базой: лекционными аудиториями, оборудованными видеопроекционным оборудованием для презентаций; библиотекой, имеющей рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

# Аннотация рабочей программы государственной итоговой аттестации

## Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Наименование кафедры: **Экономики и управления на предприятии**

### 1. Цель и задачи

#### Цель:

Целью подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена является закрепление и систематизация теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения, установление уровня готовности выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

#### Задачи:

- систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных в период обучения;
- оценка готовности выпускника осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- оценка способности определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений;
- оценка способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
- оценка способности управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- оценка способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- оценка способности создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- оценка способности применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- оценка способности обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- оценка умения осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- оценка умения принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;
- оценка знания законодательства Российской Федерации, а также норм международного права;
- оценка знания норм и правил охраны труда и техники безопасности;
- оценка знания принципов управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- оценка знания принципов контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- оценка умения рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений;
- оценка знания методов проектирования объектов профессиональной деятельности;
- оценка знания принципов разработки и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена направлена на освоение следующих компетенций:

*Универсальных:*

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

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

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

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

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

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

*Общепрофессиональных:*

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

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

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

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

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

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

*Профессиональных:*

ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **2. Место подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена в структуре учебного плана**

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена является частью государственной итоговой аттестации, завершает освоение дисциплин и практик и непосредственно предшествует выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

## **3. Общий объем: 3 з.е. (108 час.)**

#### **4. Планируемые результаты подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

ИУК 6.1. Знает: основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности

ИУК 6.2. Умеет: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

ИУК 6.3. Владеет: навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни

ИУК 7.1. Знает: закономерности функционирования здорового организма; принципы распределения физических нагрузок; нормативы физической готовности по общей физической группе и с учетом индивидуальных условий физического развития человеческого организма; способы пропаганды здорового образа жизни

ИУК 7.2. Умеет: поддерживать должный уровень физической подготовленности; грамотно распределить нагрузки; выработать индивидуальную программу физической подготовки, учитывающую индивидуальные особенности развития организма

ИУК 7.3. Владеет: методами поддержки должного уровня физической подготовленности; навыками обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; базовыми приемами пропаганды здорового образа жизни

ИУК 8.1. Знает: научно обоснованные способы поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных ситуаций; приемы первой медицинской помощи; основы медицинских знаний.

ИУК 8.2. Умеет: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций, в том числе на основе приемов по оказанию первой медицинской помощи и базовых медицинских знаний.

ИУК 8.3. Владеет: навыками по предотвращению возникновения опасных ситуаций; приемами первой медицинской помощи; базовыми медицинскими знаниями; способами поддержания гражданской обороны и условий по минимизации последствий от чрезвычайных ситуаций

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ИОПК - 3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)

ИОПК - 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ИОПК - 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

ИОПК - 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ИОПК - 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК - 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

ИОПК - 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК - 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК - 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

ИОПК - 7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ИПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК -1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК -1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК -8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

**5. Формы аттестации:** экзамен.

**6. Дополнительная информация:**

Для подготовки к сдаче государственного экзамена необходима аудитория для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ПсковГУ.

Для проведения государственного экзамена необходима аудитория общего типа, оборудованная учебной мебелью.

# Аннотация рабочей программы государственной итоговой аттестации

## Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии

### 1. Цель и задачи

#### Цель:

Целью выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) является закрепление и систематизация теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе освоения дисциплин и практик, установление уровня готовности выпускников к выполнению профессиональных задач в соответствии с выбранными типами профессиональной деятельности, а также установление соответствия их подготовки требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

#### Задачи:

- систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных в период обучения;
- самостоятельный поиск, критический анализ и синтез информации, необходимой для выполнения ВКР;
- продуктивное взаимодействие выпускника с руководителем и персоналом исследуемого объекта в процессе выполнения ВКР;
- самостоятельное определение выпускником круга задач в рамках поставленной цели ВКР и выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- самостоятельное управление выпускником своим временем в процессе выполнения задач ВКР;
- оценка способности выпускника применять технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания;
- подготовка выпускником предложений по совершенствованию управления подразделением организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- оценка умения студента осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение (в т.ч. интернет-продвижение) услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- оценка умения принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;
- оценка умения выпускника применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при подготовке предложений по совершенствованию работы подразделения организации сферы гостеприимства или общественного питания;

- оценка знания принципов управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- оценка способности обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства или общественного питания;
- оценка умения рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений;
- оценка способности применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания;
- оценка знания методов проектирования объектов профессиональной деятельности;
- оценка знания выпускником принципов разработки и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы направлены на освоение следующих компетенций:

Универсальных:

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

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

УК-3. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

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

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

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

Общепрофессиональных:

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

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.

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

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

Профессиональных:

ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

ПК-6. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

## **2. Место выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в структуре учебного плана**

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является частью государственной итоговой

аттестации, завершает освоение дисциплин и практик и осуществляется после сдачи государственного экзамена.

### **3. Общий объем: 6 з.е. (216 час.)**

#### **4. Планируемые результаты выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

ИУК 1.1. Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

ИУК 1.2. Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

ИУК 1.3. Владеет: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия

ИУК 4.1. Знает: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(-ых) языке(-ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии

ИУК 4.2. Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке

ИУК 4.3. Владеет: системой норм русского литературного и иностранного (-ых) языка(-ов); навыками использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведения деловой переписки

ИУК 5.1. Знает: основные категории философии, основы межкультурной коммуникации, закономерности исторического развития России в мировом историко-культурном, религиозно-философском и этико-эстетическом контексте; воспринимает Российскую Федерацию как государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой

ИУК-5.2. Умеет: анализировать социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений

ИУК-5.3. Владеет: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира

ИУК 6.1. Знает: основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности

ИУК 6.2. Умеет: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

ИУК 6.3. Владеет: навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ИОПК - 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

ИОПК - 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ИОПК - 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

ИОПК - 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

ИОПК - 6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ИОПК - 6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ИОПК - 6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

ИПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК -1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК -1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.

ИПК -6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

ИПК-7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет.

ИПК -7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК -8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

## **5. Формы аттестации:** защита ВКР.

## **6. Дополнительная информация:**

Для выполнения выпускной квалификационной работы необходима аудитория для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ПсковГУ.

Для проведения защиты выпускной квалификационной работы необходима аудитория общего типа, оборудованная учебной мебелью, оснащенная мультимедийным оборудованием, компьютером, или ноутбуком, на котором установлен офисный пакет (Libre Office).