

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«История России»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин «История» и «Обществознание» (основное (общее) образование).

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Философия», «Социология».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов общегражданской идентичности, основанной на понимании исторического опыта строительства российской государственности на всех его этапах, понимании того, что на всем протяжении российской истории сильная центральная власть имела важнейшее значение для построения и сохранения единого культурно-исторического пространства национальной государственности.

Задачи:

сформировать у студентов цельный образ истории России с пониманием ее специфических проблем, синхронизировать российский исторический процесс с общемировым, а также развить умения работы с историческими источниками и научной литературой;

помочь студенту овладеть знаниями исторических фактов – дат, мест, участников и результатов важнейших событий, а также исторических названий, терминов; усвоить исторические понятия, концепции; обратить особое внимание на периоды, когда Россия сталкивалась с серьезными историческими вызовами или переживала кризисы, рассмотреть вызвавшие их причины и предпосылки, а также пути преодоления; исторический опыт национальной и конфессиональной политики Российского государства на всех этапах его существования (включая периоды Российской империи и Советского Союза) по достижению межнационального мира и согласия, взаимного влияния и взаимопроникновения культур;

выработать у студентов навыки и умения извлекать информацию из исторических источников, применять ее для решения познавательных задач; использовать приемы исторического описания (рассказ о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.);

сформировать представление об оценках исторических событий и явлений, навыки критического мышления (умение определять и

обосновывать свое отношение к историческим и современным событиям, их участникам);

сформировать у будущих специалистов патриотически ориентированную политическую культуру на основе понимания исторических аспектов актуальных геополитических и социальных проблем, источников их возникновения и возможных путей их разрешения с учетом имеющегося у человечества исторического опыта;

сформировать ответственность будущего специалиста за результаты своей деятельности, помочь определить собственные параметры его жизни, ценности и нормы поведения на производстве, в научных учреждениях, в предпринимательской деятельности и личном участии в общественных преобразованиях, а также нравственные ориентиры в разрешении глобальных проблем современности;

сформировать у студентов представление об историческом пути российской цивилизации как неотъемлемой части мирового исторического процесса через изучение основных культурно-исторических эпох;

сформировать у студентов целостное представление об основных периодах и тенденциях развития многонационального российского государства с древнейших времен по настоящее время;

обучить студентов выделению, анализу наиболее существенных связей и признаков исторических явлений и процессов, систематизации и обобщению исторических источников, сведению отдельных и часто разрозненных фактов и событий в стройную систему достоверных знаний, выявлению причинно-следственных связей между ними, глубинных процессов, определяющих ход общественного развития, его движущие силы и мотивацию;

сформировать подход к истории российского государства как к непрерывному процессу обретения национальной идентичности, становления единого культурно-исторического пространства;

выработать потребность в компаративистском подходе к оценке сходных процессов и явлений, таких как освоение новых территорий, строительство империи, складывание форм и типов государственности, организационных форм социума и др.;

выработать сознательное оценочное отношение к историческим деятелям, процессам и явлениям, исключая возможность возникновения внутренних противоречий и взаимоисключающих трактовок исторических событий, в том числе имеющих существенное значение для отдельных регионов России;

выработать сознательное отношение к истории прошлого региона как основы для формирования исторического сознания, воспитания общегражданской идентичности и патриотизма.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-1, УК-5) выпускника.

Содержание дисциплины: История как наука. Хронологические и географические рамки курса Российской истории. История России и

всеобщая история. Мир в древности. Народы и политические образования на территории современной России в древности. Начало эпохи Средних веков.

Восточная Европа в середине I тыс. н. э. Образование государства Русь. Русь в конце X – начале XIII в. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии. Русские земли в середине XIII – XIV в. Формирование единого Русского государства в XV в. Европа и мир в эпоху Позднего Средневековья. Древнерусская культура. Мир к началу эпохи Нового времени. Россия в начале XVI в. Эпоха Ивана IV Грозного. Россия на рубеже XVI–XVII вв. Смутное время. Россия в XVII в. Ведущие страны Европы и Азии, международные отношения. Культура России в XVI–XVII вв. Россия в эпоху преобразований Петра I. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг. Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II. Русская культура XVIII в. Россия первой четверти XIX в. Россия второй четверти XIX в. Время Великих реформ в России. Европа и мир в XIX в. Россия на пороге XX в. Первая русская революция. Российская империя в 1907–1914 гг. Первая мировая война и Россия. Культура в России XIX – начала XX в. Великая российская революция (1917–1922) и ее основные этапы. Советский Союз в 1920-е – 1930-е гг. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Борьба советского народа против германского нацизма – ключевая составляющая Второй мировой войны. Преодоление последствий войны. Апогей и кризис советского общества. 1945–1984 гг. Мир после Второй мировой войны. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991). Россия в 1990-е гг. Россия в XXI в.

Виды контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Русский язык в сфере профессиональной коммуникации»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль гуманитарных дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлениям подготовки: 43.03.02 Туризм, 43.03.03 Гостиничная деятельность.

.Основывается на базе дисциплин: русский язык, литература (школьный курс), русский язык и культура речи (университетский курс).

Является основой для изучения дисциплин гуманитарного, социального, экономического и профессионального цикла.

Целью изучения дисциплины «Русский язык в сфере профессиональной коммуникации» является изучение основных норм русского литературного языка, необходимых специалисту в сфере деловой и профессиональной коммуникации, а

также актуализация эффективных способов осуществления профессиональной коммуникации в устной и письменной формах. В результате изучения курса, обучающийся формирует и совершенствует коммуникативную компетенцию, способность демонстрировать в устном общении и письменной речи личную и профессиональную культуру.

Задачи:

1. Формирование и развитие автономности учебно-познавательной деятельности студента по овладению русским языком в сфере профессиональной коммуникации, что предполагает развитие практических навыков использования родного языка в ситуациях устной и письменной профессиональной коммуникации.

2. Формирование практических умений работы со специальной терминологией и расширение терминологического аппарата в профессиональной области для практического использования в различных формах и видах деловой коммуникации; социокультурных знаний в области коммуникативной компетенции будущего специалиста.

3. Повышение уровня общей гуманитарной культуры речевого поведения обучаемых в сферах устной и письменной коммуникации, формирование уважительного отношения к национальным духовным ценностям, общей профессиональной культуры.

4. Изучение основных правил, законов и литературных норм письменного и устного общения для осуществления коммуникации в личной и деловой сферах общения.

5. Формирование навыков составления и ведения официально-деловой документации в соответствии с нормативно-правовой базой.

6. Формирование умения и навыков владения научным стилем русского языка, его жанрами применительно к осваиваемой специальности.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций выпускника: УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Содержание дисциплины:

Тема 1. Государственный язык – язык профессионального общения

Предмет и задачи курса «Русский язык в сфере профессиональной коммуникации». Происхождение русского языка. Понятие национального языка и формы его существования. Понятие литературного языка. Разделы современного русского языка. Язык профессионального общения как функциональная разновидность русского литературного языка.

Тема 2. Стилистика современного русского языка

Функциональные стили современного русского языка. Их сфера использования, основное назначение, признаки, языковые особенности, подстили. Экстралингвистические признаки функциональных стилей. Понятие функционального стиля и функционально ориентированного текста. Взаимодействие стилей. Профессиональная сфера как интеграция официально-делового, научного и разговорного стилей.

Тема 3. Язык и культура речи в жизни профессионального коммуникатора

Коммуникативные особенности культуры речи. Речевой этикет. Общение как инструмент профессиональной деятельности. Язык как средство общения. Функции общения, законы, правила и приемы. Виды, формы, этапы общения. Социальный характер общения. Особенности общения: национальные и гендерные. Невербальные средства общения. Словари в профессиональной речи.

Тема 4. Официально-деловой стиль речи. Особенности профессиональной коммуникации.

Национальный характер и интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи. Сфера функционирования официально-делового стиля и его основные черты. Стилеобразующие факторы официально-делового стиля. Подстили и жанры официально-делового стиля. Языковые особенности официально-делового стиля (лексические, морфологические, синтаксические, орфоэпические). Особенности сокращений в официально-деловом стиле.

Тема 5. Особенности профессиональной коммуникации при трудоустройстве. Резюме.

Резюме: определение, предназначение. Структура резюме, позиции (обязательные и факультативные), их характеристика. Виды резюме. Функциональное и хронологическое резюме. Особенности оформления. Резюме студента и резюме опытного специалиста. Сходства и различия при составлении.

Тема 6. Собеседование при приеме на работу.

Собеседование как элемент профессиональной коммуникации. Подготовка к собеседованию. Особенности процесса собеседования. Вопросы работодателя к соискателю при собеседовании. Вопросы соискателя к работодателю при собеседовании.

Тема 7. Документ как составляющая профессиональной деятельности.

Официально-деловая документация: назначение, виды, функции. Документирование и документ. Система документации и культура оформления документов. Классификация документов. Состав и правила оформления реквизитов.

Тема 8. Личные документы. Особенности составления.

Личные документы. Заявление как вид документа: определение, назначение, реквизиты, особенности составления. Расписка как вид документа: определение, назначение, реквизиты, особенности составления. Доверенность как документ: определение, назначение, виды, реквизиты, особенности составления. Автобиография как вид документа: определение, назначение, реквизиты, особенности составления. Характеристика: определение, назначение, реквизиты, особенности составления.

Тема 9. Распорядительные документы. Особенности составления.

Распорядительная документация: определение, цель, функции, виды. Этапы подготовки распорядительных документов: процедура издания распорядительных документов в условиях коллегиального принятия решения и в условиях единоличного принятия решений. Приказ как вид распорядительного документа: типы, предназначение, особенности составления, реквизиты. Распоряжение как вид распорядительного документа: предназначение, особенности составления, реквизиты.

Указание как вид распорядительного документа: предназначение, особенности составления, реквизиты. Решение, постановление как распорядительные документы: предназначение, особенности составления, реквизиты.

Тема 10. Информационно-справочные документы. Особенности составления.

Информационно-справочная документация: определение, цель, функции, виды. Служебная записка: определение, назначение, реквизиты. Докладная записка: определение, назначение, реквизиты. Объяснительная записка: определение, назначение, реквизиты. Акт: определение, назначение, реквизиты. Протокол: определение, назначение, реквизиты. Служебное письмо: определение, назначение, реквизиты, классификация. Текстовые нормы служебного письма. Коммерческие письма. Композиция коммерческого письма. Сопроводительное письмо. Рекомендательное письмо.

Тема 11. Устное деловое общение. Деловая риторика.

Устная речевая коммуникация: умение говорить и умение слушать. Основные виды делового общения. Этика делового общения. Публичная речь в деловых коммуникациях. Деловая беседа. Деловые переговоры. Совещание. Правила общения в социальных сетях. Деловой телефонный разговор. Структура делового телефонного разговора. Организация и общепринятые правила делового телефонного разговора.

Тема 12. Формирование имиджа профессионала в процессе коммуникации.

Восприятие и коммуникация. Понятие имиджа: содержание, типы. Имидж делового человека и его слагаемые. Имиджирование: стратегия и тактика. Конфликты в деловых коммуникациях. Конфликтное поведение и пути его преодоления. Стратегия и тактика поведения в конфликте. Современные подходы к урегулированию социальных конфликтов и легитимации решений.

Тема 13. Научный стиль как тип коммуникации

Научный стиль русского языка: сфера бытования, подстили, жанры. Основные характеристики научного стиля. Языковые признаки научного стиля. Композиционные блоки научного текста. Средства и способы образования терминов. Классификационное деление терминов: общенаучные, междотраслевые, узкоспециальные; однокомпонентные, многокомпонентные. Фразеологические (устойчивые) обороты научной речи: характеристика, примеры. Метафора в научном тексте: целесообразность и допустимость использования. Письменные жанры научного стиля: тезисы, статья, курсовая работа, бакалаврская диссертация, магистерская диссертация. Ссылка на научную традицию (библиографическая ссылка), способы цитирования и оформления ссылок. Библиографический список и правила его оформления. Устные жанры научного стиля речи (доклад, сообщение, беседа, дискуссия). Характеристика элементов устного научного красноречия: тезис, аргумент, доказательство, критика оппонента. Работа над текстом устного научного доклада, особенности устного выступления. Презентация проекта как элемент

демонстрации результатов исследования. Подготовка мультимедийной презентации.

Виды контроля по дисциплине: контрольные вопросы и задания (упражнения) для практических занятий; творческие задания; контрольная работа; тестовые задания; устный доклад, мультимедийная презентация.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Экономическая теория»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к циклу обязательной части дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе школьного курса.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Макроэкономика», «Микроэкономика», «Региональная экономика», «Экономика организаций» и др.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины - сформировать у студентов представление о сфере профессиональной деятельности, ее месте и роли в общественном производстве, дать общую характеристику знаний по специальности и средств их освоения.

Задачи:

сформировать у студентов основы экономического мышления;
дать углубленное представление о принципах и законах функционирования национальной экономики;
познакомить со спецификой экономического моделирования и анализа;
раскрыть содержание базовых терминов и понятий, используемых при изучении других экономических дисциплин.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной (УК-9) компетенции выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Экономическая теория как наука: предмет и специфика методологии.

Тема 2. Типология экономических систем. Основные понятия собственности.

Тема 3. Основные вопросы экономики.

Тема 4. Рынок и его основные элементы.

Тема 5. Деятельность фирмы, её издержки и доходы.

Тема 6. Факторы производства и формы распределения доходов.

Тема 7. Конкуренция и монополии.

Тема 8. Общественное воспроизводство: цели, результаты, эффективность.

Тема 9. Роль государства в современной экономике.

Тема 10. Денежные кредиты и денежная политика.

Тема 11. Социальная политика государства.

Тема 12. Теории поведения производителей и организация предпринимательской деятельности.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 ч.), практические (36 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (72 ч.).

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Макроэкономика»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина относится к циклу обязательной части дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин «Экономическая теория», «История экономических учений».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Микроэкономика».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины - сформировать у студентов представление о сфере профессиональной деятельности, ее месте и роли в общественном производстве, дать общую характеристику знаний по специальности и средств их освоения.

Задачи:

сформировать у студентов основы экономического мышления;
дать углубленное представление о принципах и законах функционирования национальной экономики;
познакомить со спецификой экономического моделирования и анализа;
раскрыть содержание базовых терминов и понятий, используемых при изучении других экономических дисциплин.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной (УК-9) компетенции выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Макроэкономика как наука.

Тема 2. Измерение результатов экономической деятельности

Тема 3. Макроэкономическая нестабильность

Тема 4. Совокупный спрос и совокупное предложение
Тема 5. Потребление, сбережения и инвестиции
Тема 6. Совокупные расходы и ВВП
Тема 7. Государство в системе макроэкономического регулирования
Тема 8. Фискальная политика
Тема 9. Денежный рынок и монетарная политика
Тема 10. Механизм внешнеэкономической деятельности
Тема 11. Рынок труда и социальная политика
Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 ч.), практические (36 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (72 ч.).

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«История экономических учений»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе общеобразовательных дисциплин:

«История»,

«Обществознание», «Экономика».

Является основой для изучения всех экономических дисциплин, изучаемых впоследствии, согласно учебному плану.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – изучение истории становления и развития экономических идей, взглядов и воззрений, что позволяет получить представление об этапах и логике развития экономической науки и способствует пониманию происхождения, смысла и значения современных экономических взглядов и представлений.

Задачами данного курса является получение студентами:

знаний о зарождении и развитии теоретических понятий экономической науки;

навыков сравнения методологических подходов и теоретических позиций ведущих представителей различных школ, течений и направлений экономической мысли;

знаний вопросов возникновения, формирования и эволюции теорий экономической науки, и возможность проследить, как по мере становления и развития теории модифицируется экономическая политика, углубляется экономический анализ;

навыка систематизации материала, представленного в обширной экономической литературе, в соответствии со сформировавшимися

направлениями экономической науки: неоклассическим, неокейнсианским, неолиберальным и неoinституциональным;

навыков самостоятельных и нетенденциозных оценок развития мировой и отечественной экономической мысли.

Дисциплина нацелена на формирование: универсальных компетенций (УК-9) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Экономическая мысль дорыночной экономики. Экономическая мысль Древнего мира. Натурально-хозяйственная идеология средневековья.

Тема 2. Возникновение рыночной экономической теории. Меркантилизм - первая концепция рыночной экономической теории. Учение физиократов.

Тема 3. Эволюция рыночной экономической теории в эпоху классической политической экономии. Общие черты и этапы развития классической школы политической экономии. Возникновение классической политической экономии. Адам Смит - экономист мануфактурного периода и концепции экономического либерализма. Давид Рикардо - идеолог эпохи промышленного переворота. Жан Б. Сэй и Томас Р. Мальтус - последователи теории экономического либерализма. Завершение формирования классической политической экономии: Джон С. Милль.

Тема 4. Теория марксизма. Экономические учения социалистов-утопистов. Условия возникновения марксизма. Источники и составные части теории марксизма. Создание К. Марксом «Капитала». Структура и основные проблемы. Исторические условия возникновения утопического социализма и общая характеристика. Основные идеи и представители теории.

Тема 5. Маржинализм и формирование неоклассической экономической теории. История возникновения и общая характеристика маржинальной экономической теории. Австрийская школа. Субъективная трактовка экономических законов. Кембриджская школа.

Тема 6. Теории социального контроля общества над экономикой. Американский институционализм. Теории монополистической и несовершенной конкуренции.

Тема 7. Эволюция теорий государственного регулирования экономики.

Дж. М. Кейнс и модель государственного вмешательства в экономические процессы. Неолиберальные концепции государственного регулирования экономики.

Тема 8. Русская экономическая мысль. Вклад российских ученых в развитие мировой экономической мысли. Экономическая мысль России советского периода.

Вид контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных

единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Туристские ресурсы РФ»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплины: «География туризма».

Является основой для изучения следующей дисциплины: «Курортное дело».

Цели и задачи дисциплины:

Цель: формирование у студентов целостного представления об основах, содержании и тенденциях развития внутреннего туризма, туристских ресурсах и туристской деятельности Российской Федерации.

Задачи:

рассмотрение основных положений и определений предметной сущности внутреннего (регионального) туризма, его законодательной базы, государственной регламентации и социоэкономических функций;

ознакомление с основными направлениями (видами) туризма, с туристскими ресурсами Российской Федерации, формами их использования; определение туризма в целях сохранения и более эффективного использования объектов культурного и природного наследия;

рассмотрение общенаучных принципов и методик, необходимых для изучения туристских ресурсов, их зонирования, а также для исследовательской практики, нацеленной на самостоятельную разработку туристских маршрутов.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной ОПК-4 компетенции выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Особенности и тенденции эволюции внутреннего туризма в Российской Федерации. Основные понятия и определения туризма и туристских ресурсов. Современное состояние и стратегия развития внутреннего туризма.

Тема 2. Структура управления и социо-экономическая функция внутреннего туризма. Законодательная база внутреннего туризма. Управление сферой внутреннего туризма. Социо-экономическая функция внутреннего туризма.

Тема 3. Классификация и методика исследования потенциала туристских ресурсов. Виды (направления) туризма и классификация

туристских ресурсов. Оценка потенциала туристских ресурсов.

Тема 4. Ресурсы основных направлений (видов) туризма. Культурно-познавательный туризм и его ресурсы. Религиозно-паломнический туризм и его ресурсы. Природно-рекреационные туристские ресурсы. Экологический туризм и его ресурсы. Агротуризм и его ресурсы. Специальные виды туризма и их ресурсы.

Тема 5. Северо-Европейский туристский регион. Архангельская область с Ненецким АО, Вологодская, Мурманская области, Республика Карелия, Республика Коми.

Тема 6. Северо-Западный туристский регион. Санкт-Петербург, Ленинградская, Новгородская, Псковская области.

Тема 7. Западный туристский регион. Балтийское побережье (Калининградская область).

Тема 8. Центрально-Европейский туристский регион. Москва, Московская, Тверская, Смоленская, Калужская, Тульская, Владимирская, Рязанская, Ивановская области.

Тема 9. Южно-Европейский туристский регион. Брянская, Орловская, Белгородская, Воронежская, Курская, Липецкая, Тамбовская, Ростовская области, Республика Крым.

Тема 10. Волжский туристский регион. Костромская, Ярославская, Нижегородская, Кировская области, Республика Марий Эл, Республика Мордовия, Чувашская Республика, Саратовская, Ульяновская, Самарская, Волгоградская, Астраханская, Пензенская области, Республика Татарстан, Республика Калмыкия.

Тема 11. Северо-Кавказский туристский регион. Краснодарский край, Ставропольский край, Республика Адыгея, Республика Дагестан, Республика Северная Осетия – Алания, Республика Кабардино-Балкария, Ингушская Республика, Карачаево-Черкесская Республика, Чеченская Республика.

Тема 12. Уральский туристский регион. Курганская и Оренбургская области, Пермский край, Свердловская и Челябинская области, Республика Башкортостан, Удмуртская Республика.

Тема 13. Сибирский туристский регион. Алтайский край, Новосибирская, Омская, Томская, Тюменская области с Ханты-Мансийским – Югра и Ямало-Ненецким АО, Красноярский край с Таймырским, Долгано-Ненецким и Эвенкийским районами.

Тема 14. Алтае-Саянский туристский регион. Республика Алтай, Кемеровская область, Республика Хакасия.

Тема 15. Байкальский туристский регион. Республика Бурятия, Республика Тыва, Иркутская область с Усть-Ордынским Бурятским АО, Забайкальский край.

Тема 16. Южно-Дальневосточный туристский регион. Хабаровский край, Еврейская автономная область, Приморский край, Амурская и Сахалинская области.

Тема 17. Северо-Дальневосточный туристский регион. Республика

Саха (Якутия), Магаданская область, Чукотский АО, Камчатский край с
Корякским АО.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных
единицы, 180 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Бизнес-информатика»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в базовую часть математических и естественнонаучных дисциплин подготовки студентов по специальности 43.03.03 Гостиничное дело.

Для изучения дисциплины необходимы знания, полученные при успешном освоении предмета «Информатика» в рамках программы полного среднего образования.

Содержание дисциплины служит основой для освоения дисциплин, обеспечивающих дальнейшую подготовку бакалавра, таких как «Эконометрика», «Статистика», «Моделирование бизнес-процессов», «Информационные системы и технологии в управленческой деятельности» и другие дисциплины профессионального цикла

Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины «Бизнес-информатика» является подготовка студентов к использованию современных информационных технологий, базирующихся на применении современных средств вычислительной техники и сетевых технологий в качестве инструмента для решения на высоком уровне практических задач в предметных областях экономики.

Задачи: изучение сущности и назначения прикладных информационных технологий управления бизнесом; освоение методов и средств управления знаниями в современном бизнесе: получение, хранение, обработка и анализ данных; освоение программного обеспечения бизнес-офиса организации; изучение основ организации бизнеса в условиях цифровой экономики

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-1) и общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-8) выпускника.

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы:

Экономическая информация и информационные процессы в организационно-экономической сфере; информационные системы и технологии формирования, обработки и представления данных в информационных системах; информационные технологии решения экономических задач средствами электронных таблиц; технологии обработки информации с помощью консолидированных и сводных таблиц; технологии анализа экономической информации с помощью диаграмм в информационных

системах; вычислительные сети; информационные технологии создания систем поддержки принятия решений и методы прогнозирования; методы и средства защиты информации в информационных системах; технологии поиска информации.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 ч.), практические (18 ч.), лабораторные (36 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (72 ч.).

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Безопасность жизнедеятельности»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе знаний и умений, полученных в средней школе при изучении основ безопасности жизнедеятельности.

Является основой для изучения для изучения дисциплин профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины является формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), 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.

Задачами изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является:

- 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, риск-ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека; культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

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

Дисциплина нацелена на формирование универсальной (УК-8) компетенции выпускника.

Содержание дисциплины: Введение в дисциплину. Категорийно-понятийный аппарат по безопасности жизнедеятельности, таксономия опасностей. Риск, как количественная оценка опасностей.

Управление БЖД. Правовые и организационные вопросы БЖД. Законодательная и нормативная база ЛНР. Международные нормы по БЖД.

Обеспечение комфортных условий в производственной среде. Воздух рабочей зоны.

Обеспечение комфортных условий в производственной среде. Естественное и искусственное освещение.

Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Защита человека от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Шум, вибрация, ультразвук, инфразвук. Ионизирующие и электромагнитные излучения. Электробезопасность. Основы техники безопасности. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации. Пожарная безопасность.

Виды контроля по дисциплине: зачет во втором семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Микроэкономика», «Организация гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Сервисная деятельность», «Управление гостиничной деятельностью».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Анализ деятельности гостиничного предприятия», «Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Страхование в гостиничной индустрии», «Управление проектами».

Цель учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» заключается в формировании у студентов экономического мышления и изучение экономического механизма деятельности коммерческих и некоммерческих предприятий в условиях рыночных отношений.

Задачами изучения дисциплины является:

теоретических знаний и методических подходов к изучению экономических аспектов деятельности гостиничного предприятия;

прикладных знаний в области развития форм и методов экономического управления предприятием и людьми в условиях рыночной экономики;

навыков в принятии решений и реализации проектов, направленных на достижение эффективной работы гостиничных предприятий и решение управленческих задач;

знаний в области инвестиционной деятельности гостиничного предприятия;

практических навыков в ведении гостиничного бизнеса с использованием инструментов анализа деятельности гостиничных предприятий;

методических подходов по повышению качества и конкурентоспособности гостиничных услуг.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-9); общепрофессиональных компетенций (ОПК-5).

Содержание дисциплины:

Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны. Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями. Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства.оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия. Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом. Инвестиционные ресурсы. Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования. Производственно-сбытовая деятельность предприятия. Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта. Цена, себестоимость и затраты на продукцию. Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий. Особенности налогообложения гостиничной деятельности. Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций. Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).

Вид контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Введение в специальность»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть гуманитарного, социального и экономического цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе школьных знаний по дисциплинам: «География».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Организация гостиничной деятельности», «Туристские ресурсы РФ», «Мировой туризм и гостиничное хозяйство», «Организация туристской деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Туристское страноведение», «Музейное дело», «Рекреационные ресурсы и курортное дело», «Рекреационные комплексы мира», «Туристские ресурсы мира», «Организация сельского туризма».

Целью дисциплины «Введение в специальность» является освоение теоретических и практических основ и навыков в сфере гостиничного дела и туризма, формирование у студентов профессионального взгляда и базового уровня знаний относительно теории и методологии исследований туристических ресурсов, территориальной организации и условий развития сферы гостиничного дела и специализированных видов туризма в регионах и странах мира.

Задачами изучения дисциплины ««Введение в специальность» является:

- усвоение взаимосвязи сферы гостиничного дела и туризма с другими отраслями экономики;
- овладение методами развития международных связей по гостиничному делу и туризму;
- изучение основных понятий сферы гостиничного дела и туризма;
- освоение роли гостиничного дела и туризма;
- изучение документации по гостиничному делу и туризму;
- изучение нормативных документов в сфере гостиничного дела и туризма;
- изучение особенностей развития сферы гостиничного дела и туризма;
- изучение спроса и предложения на рынке услуг сферы гостеприимства;
- знакомство с субъектами и объектами сферы гостиничного дела и туризма.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-4 (ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3); ОПК-6 (ОПК-6.1., ОПК- 6.2.)).

Содержание дисциплины: включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Индустрия туризма и гостеприимства как направление бизнеса. Основные понятия в туризме и гостеприимстве. Категории «путешествие» и «путешественник».

Тема 2. История развития туризма.

Тема 3. Турист как потребитель турпродукта. Категория «турист» и «экскурсант».

Тема 4. Туристская индустрия, её характеристика.

Тема 5. Туристский продукт, его особенности и составные части.

Тема 6. Инфраструктура туризма, основные понятия.

Тема 7. Туристская документация: контракт, ваучер, турпутёвка.

Тема 8. Безопасность туристского путешествия. страхование в туризме.

Тема 9. Взаимоотношения специалиста по сервису и туризму, и клиентов в процессе осуществления сервисной деятельности.

Тема 10. Основы профессиональной деятельности в туризме. Понятие о профессии, специальности.

Тема 11. Нормативно-правовое регулирование индустрии туризма и гостеприимства.

Виды контроля по дисциплине: зачет/зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Основы научных исследований»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть дисциплин, формируемую участниками образовательных отношений по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, является логическим продолжением содержания дисциплин: «География туризма», «Введение в специальность» и служит основой для научно-исследовательской работы студента и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

Цель дисциплины «Основы научных исследований» сформировать у будущих выпускников по направлению подготовки Гостиничное дело

целостного представления об исследовательской деятельности, освоение методологии исследовательской деятельности, освоение понятийного аппарата, категорий и принципов изучаемого курса; навыков научного мышления, знания о методах ведения и способах оформления результатов научных исследований; ознакомление с историей развития научного познания, развитием эмпирического и теоретического типов научного мышления; освоение методики планирования и проведения научного исследования; практическая реализация полученных знаний посредством оформления результатов научно-исследовательской работы.

Задачами изучения дисциплины «Основы научных исследований» является получение студентами:

знаний основ организации и управления наукой, методологии, методов и методик научного исследования;

овладение методиками направления научно-исследовательской работы, выбора тем научного исследования и их разработки;

навыков работы с научной литературой и научно-информационными ресурсами, выполнения учебно-исследовательских и научно-исследовательских работ и их оформление с учетом требований.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-1).

Содержание дисциплины: включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Наука, ее структура и значение. Наука, ее цели, предмет, основные функции. Классификация наук. Возникновение и становление науки. Научные революции. Роль науки в жизни современного общества. Сциентизм и антисциентизм. Наука и ненаука. Роль науки в образовании и необходимость научной деятельности. История становления науки и ее роль в развитии общества.

Тема 2. Научное исследование: его сущность и особенности. Классификация научных исследований. Этапы проведения научного исследования. Методы научного исследования. Научное исследование его виды и классификация. Основные формы научного знания: факт, теория, гипотеза. Выбор темы исследования, постановка цели и задач. Разработка проблемного поля и проблем исследования. Этапы проведения научного исследования. Методы научного исследования. Подбор научной и научно-популярной литературы. Методы работы с источниками. Презентация исследований.

Тема 3. Междисциплинарные методы исследования. Методы получения первичной информации. Методы анализа. Графические методы, используемые в исследованиях.

Тема 4. Специальные методы научных исследований. Сущность и характеристика системного метода научных исследований. Классификация систем. Понятие «модель» и «моделирование». Основные этапы процесса моделирования. Методы исследования в менеджменте гостиничной индустрии.

Тема 5. Методы сбора количественной информации. Количественные исследования. Качественные исследования. Лабораторные. Производственные эксперименты. Статистические исследования. Стохастические методы.

Тема 6. Формы учебно-исследовательской и научно-исследовательской работы студентов высших образовательных учреждений. Особенности подготовки и защиты курсовых и дипломных работ. Понятия «учебно-исследовательская работа» и «научно-исследовательская работа». Форма проведения учебно-исследовательской и научно-исследовательской работы студентов. Конспект лекций. Понятие курсовой работы. Структура курсовой работы и методика ее оформления. Порядок защиты курсовой работы. Методика написания и оформления дипломной работы. Порядок защиты дипломной работы.

Тема 7. Требования к языку и оформлению студенческих научных работ. Функциональные стили современного русского языка. Особенности научного стиля

Тема 8. Требования к техническому оформлению научной работы. Сокращение слов в научных работах. Требования к оформлению таблиц, схем, графиков.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Управление гостиничной деятельностью»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Организация гостиничной деятельности», «Микроэкономика».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология гостиничной деятельности», «Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Анализ деятельности гостиничного предприятия».

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с теоретическими и практическими основами современного менеджмента; дать будущим специалистам в сфере гостеприимства необходимые теоретические и практические знания, позволяющие грамотно управлять предприятиями индустрии гостеприимства, а также возможность использования передового зарубежного опыта управления предприятиями

индустрии гостеприимства.

Задачами изучения дисциплины является:

определение основополагающих функций менеджмента в индустрии гостеприимства;

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

анализ организационных аспектов управления индустрией гостеприимства и туризма;

рассмотреть управленческие решения в индустрии туризма и гостеприимства;

анализ особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-3, УК-6); общепрофессиональных компетенций (ОПК-2).

Содержание дисциплины:

Рыночная экономика и менеджмент. Понятие и классификация функций менеджмента. Функции планирования и организации. Миссия и цели деятельности гостиничного предприятия. Мотивация как функция менеджмента. Система мотивации труда персонала индустрии сервиса и туризма. Контроль как функция менеджмента. Процесс управления и принятия решений в индустрии гостеприимства. Характеристика методов управления гостиничного предприятия. Качество услуг как основа гостиничного менеджмента. Организационная структура гостиничного предприятия. Проектирование организационной культуры гостиничного предприятия. Система коммуникаций на предприятии социально-культурного сервиса и туризма. Оценка и измерение эффективности гостиничных услуг.

Виды контроля по дисциплине: зачет, экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Маркетинг гостиничной индустрии»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Организация гостиничной деятельности», «Микроэкономика».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Экономика гостиничного предприятия», «Управление гостиничной деятельностью», «Реклама в гостиничной индустрии».

Целью изучения дисциплины является углубленное изучение студентами основных направлений практической маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии, освоение ними современных методик проведения маркетинговых исследований, применяемыми гостиничными предприятиями и организациями, анализ маркетинговой среды, разработка эффективной продуктовой, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики гостиничных предприятий.

Задачами изучения дисциплины является:

получить базовые представления о целях и задачах маркетинга, роли маркетинга в современном обществе;

изучить содержание маркетинговой деятельности предприятий гостиничной индустрии;

рассмотреть концепции управления маркетинга;

иметь представление о маркетинговой среде гостиничных предприятий; изучить элементы комплекса маркетинга гостиничного предприятия и уметь управлять ими;

приобрести знания в области сбора, обработки и хранения маркетинговой информации;

владеть прочными навыками проведения анализа и прогнозирования потенциала туристского рынка;

владеть навыками использования маркетингового инструментария в индустрии гостеприимства;

владеть навыками работы с потребителями гостиничных услуг; проводить маркетинговые исследования рынка гостиничных услуг; получить навыки в разработке и реализации стратегии и тактики целевого маркетинга гостиничного предприятия;

приобрести умения и навыки использования теоретических знаний в практических ситуациях, а также формирование необходимых для профессиональной деятельности компетенций;

уметь проводить оценку эффективности маркетинговой деятельности гостиничного предприятия.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-4). профессиональных компетенций (ПК-3).

Содержание дисциплины:

Современная концепция маркетинга: сущность, цели, принципы и функции. Эволюция развития маркетинга и его концепции. Характеристика маркетинга в сфере гостиничных услуг. Информационное обеспечение маркетинга. Маркетинговые исследования. Маркетинговая среда гостиничного предприятия. Комплексное исследование товарного рынка гостиничного предприятия. Сегментация рынка. Товарная политика в системе маркетинговых решений. Брэндинг. Разработка нового продукта.

Ценовая политика гостиничного предприятия. Маркетинговые каналы распределения и товародвижения гостиничного предприятия. Управление каналами распределения и физической дистрибуцией товаров. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Организация коммуникативной политики гостиничного предприятия. Реклама как средство маркетинговых коммуникаций. Паблик рилейшнз как средство маркетинговых коммуникаций. Личные продажи как средство маркетинговых коммуникаций. Продвижение продаж (стимулирование сбыта) как средство маркетинговых коммуникаций. Стратегический подход к управлению маркетингом гостиничного предприятия. Организация маркетинговой деятельности гостиничного предприятия. Процесс и технология планирования маркетинга гостиничного предприятия. Контроль, аудит маркетинговой деятельности и оценка ее эффективности.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Управление проектами»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс относится к обязательной части блока Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Содержание дисциплины служит основой для освоения профессиональных дисциплин в части участия обучающихся и организации ими проектной деятельности любой предметной области.

Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины «Управление проектами» является формирование у студентов универсальных компетенций в области разработки и реализации проектов.

Задачи: формирование представлений обучающихся о теоретических основах проектирования, внутренней структуре и этапах проектирования; продемонстрировать специфику проектного управления, взаимосвязи с другими видами управления, выделить функциональные области управления проектами; познакомить с основными инструментами ведения и управления проектами; развить базовые навыки ведения проектной деятельности; обеспечить проведение проектной работы участниками курса; показать применимость компетенций, формирующихся в процессе прохождения курса, в практической деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной (УК-2) компетенции выпускника.

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы: введение в проектную деятельность; цели и содержание проекта; организационные формы управления проектом; этапы работы над проектом; организационная структура проекта и распределение ответственности за управление проектом; внутренняя структура и жизненный цикл проекта; гибкие методики управления проектами; разработка проекта; планирование и принятие решений в проекте; презентация проекта.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 ч.), практические (36 ч.) и самостоятельная работа студента (54 ч.).

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Информационные системы и технологии в управленческой** **деятельности»**

Логико-структурный анализ дисциплины: курс относится к циклу обязательных дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин: «Бизнес-информатика».

Является основой для изучения дисциплин профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины.

Цель изучения дисциплины – получение теоретических знаний и формировании практических навыков в области организации и функционирования информационных систем в управленческой деятельности и методологии автоматизированного решения управленческих задач.

Задачи:

изучение информационных технологий в управленческой деятельности и систем обработки экономической информации;

ознакомление с организацией и методологией решения прикладных задач в области экономической деятельности в организациях различных типов;

изучение перспектив развития информационных систем и технологий в управленческой деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных ОПК-1, ОПК-8 выпускника.

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы:

Современный подход к управлению предприятием. Экономическая информация как часть информационного ресурса общества. Понятие

информации. Понятие экономической информации. Характеристика процессов замещения традиционных ресурсов информационными. Понятие системы. Понятие информационной системы. Этапы развития информационных систем. Понятие экономической информационной системы (ЭИС). Классификация информационных систем. Роль структуры управления в формировании ИС. Типы данных в организации. Принципы создания информационной системы. Этапы жизненного цикла ИС Ии ИКТ. Управление жизненным циклом ИС Ии ИКТ. Модель создания информационной системы. Реинжиниринг бизнес-процессов. Отображение и моделирование процессов. Обзор инновационных инструментов для бизнеса, позволяющие трансформировать традиционные бизнес-процессы и поддержать новые бизнес-модели цифровой экономики. Бизнес-аналитика и big data. цифровые двойники и управление жизненным циклом. искусственный интеллект и предиктивная аналитика. Интеллектуальные ассистенты, система взаимодействия. Поддержка устройств виртуальной или дополненной реальности (VR/AR) и 3D-визуализация. Технологии «умного» производства, управление промышленным оборудованием (IIoT), системы идентификации по технологии RFID. Мобильные технологии. Информационные системы управления гостиничной деятельностью. Системы электронного документооборота. Безопасность данных и информационная защита.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 ч.), практические (36 ч.) занятия и самостоятельная работа студента (72 ч).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Физическая культура и спорт»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин: общеобразовательных дисциплин средней школы.

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов осмысленного и ответственного отношения к ресурсам своего здоровья посредством трансляции современных научных знаний о здоровье и здоровом образе жизни, традиционных и инновационных технологий и моделей оздоровления

личности; формирование физической культуры студента как системного и интегративного качества личности, как условия и предпосылки эффективной учебно-профессиональной деятельности, как обобщенного показателя профессиональной культуры будущего специалиста.

Задачи:

сформировать понимание сущности культуры здоровья и здорового образа жизни;

воспитывать потребность в здоровье как наивысшей ценности;

научить психофизиологическим и социально-биологическим основам физической и интеллектуальной деятельности;

сформировать системный упорядоченный комплекс знаний, охватывающих философскую, социальную, естественнонаучную и психолого-педагогическую тематику, тесно связанную с теоретическими, методическими, моторными и организационными основами физической культуры;

включить студентов в реальную физкультурно-спортивную практику по освоению ценностей физической культуры, её активному творческому использованию во всестороннем развитии личности;

содействовать разностороннему развитию организма, сохранению и укреплению здоровья студентов, повышению ими уровня общей физической подготовленности, развитию профессионально важных физических качеств и психомоторных способностей будущих специалистов;

сформировать умения самостоятельно разрабатывать программы индивидуального оздоровления, направленные на профилактику, коррекцию слабых звеньев собственного здоровья, поддержание и развитие имеющихся ресурсов.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной компетенции УК-7 выпускника.

Содержание дисциплины: Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Факторы, определяющие здоровье. Здоровый образ жизни – главный фактор здоровья. Мотивация к здоровью и ЗОЖ. Психологические аспекты, способствующие формированию ЗОЖ у студенческой молодежи. Двигательная активность – ведущий фактор биопрогресса и здоровья. Методы и принципы спортивной тренировки. Организация рационального питания. Пища и ее основные компоненты. Нутриенты и их характеристика. Рациональное питание и правила его организации. Рекомендации по рациональному питанию. Пагубность вредных привычек студенческой молодежи. Проблемы современного человека и болезни цивилизации.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 ч), практические (17 ч) занятия и самостоятельная работа студента (38 ч) по очной форме обучения; лекционные (2 ч), практические (2 ч) занятия и самостоятельная работа студента (68 ч) по заочной форме обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Технология гостиничной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Организация гостиничной деятельности».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Материально-техническая база гостиниц», «Бизнес планирование в гостиничной индустрии».

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов системных профессиональных знаний по организации и технологии гостиничной деятельности. Подготовка студентов к организационной и административной деятельности в гостиничном бизнесе как одной из сфер предпринимательской деятельности, связанной с организацией и управлением гостиницей или иным средством размещения, а также получение прибыли.

Задачами изучения дисциплины является:
формирование основных знаний в области индустрии гостеприимства; функционирование, регулирование и осуществление технологических процессов в гостиничной деятельности;

ознакомление студентов с основными технологиями управления обслуживания, используемыми в гостиничной деятельности;

знакомство с нормативными документами, регулирующими основные направления работы гостиниц.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-3) и профессиональных компетенций (ПК-2, ПК- 4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Технология гостиничной деятельности. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Классификация гостиниц и номеров. Функциональные требования к гостиницам. Гостиница как объект проектирования и строительства. Технологические требования по проектированию гостиниц. Технология и организация работы административно-хозяйственной службы гостиницы. Технология уборки номерного фонда гостиницы. Организация и технология работы службы приема и размещения. Технология встречи, приема, регистрации и

размещения гостей. Технология выезда гостя и процедура его выписки. Технология ночного аудита. Взаимодействие службы приема и размещения с другими службами. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения по предоставлению услуг. Прачечная- химчистка гостиницы. Технология работы и функции персонала. Оздоровительный центр в гостинице. Технология работы и функции персонала оздоровительного центра. Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования. Униформа сотрудников отеля. Правила использования униформы. Охрана труда и техника безопасности в гостинице.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Рекреационные комплексы мира»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплины: «География туризма». Является основой для изучения следующих дисциплин: «Туристские ресурсы РФ», «Курортное дело».

Цели и задачи дисциплины:

Цель: изучение условий формирования, развития и размещения территориально-рекреационных комплексов, ознакомление с системами организации деятельности населения для восстановления физических и духовных сил: отдыхом, оздоровлением и курортным лечением, туристическими путешествиями.

Задачи:

определение теоретических основ формирования и выявление факторов развития рекреационных комплексов, их специализации и видов в современных условиях;

исследование зарубежного и отечественного опыта создания и функционирования рекреационных комплексов;

анализ функциональной, отраслевой и территориальной структуры рекреационно-туристических комплексов мира;

разработка принципов совершенствования системы сбалансированного обеспечения рекреационных потребностей населения и рационального использования рекреационно-туристических ресурсов в

мире.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной ОПК-4 компетенции выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы формирования рекреационных комплексов. Рекреация и рекреационная деятельность как отрасль научного познания. Теоретические основы формирования рекреационных комплексов. Рекреационные потребности, рекреационный спрос и рекреационно-ресурсный потенциал – основа формирования рекреационных комплексов. Формирование и структура рекреационной индустрии.

Тема 2. Рекреационное районирование мира. Рекреационные комплексы мира; проблемы и тенденции развития рекреационных комплексов мира (Европа, Азия, Америка, Африка). Тенденции развития рекреационных регионов мира. Статистика посещаемости рекреационных регионов мира; динамика и направленность турпотоков.

Тема 3. Европа – ведущий рекреационный регион. Рекреационные комплексы стран Европы: особенности формирования и развития туристско-рекреационных комплексов стран Западной, Северной, Южной, Центральной и Восточной Европы. Проблемы и тенденции формирования рекреационных комплексов в регионе.

Тема 4. Развитие рекреационных комплексов американского континента. Рекреационные комплексы стран Америки: особенности формирования и развития туристско-рекреационных комплексов стран Северной Америки, Центральной Америки и Карибского бассейна, стран Южной Америки. Проблемы и тенденции формирования рекреационных комплексов на южноамериканском континенте.

Тема 5. Рекреационные комплексы стран Африки. Рекреационные комплексы стран Африки: особенности формирования и развития туристско-рекреационных комплексов Северной Африки, Южной Африки и Восточной Африки. Проблемы формирования рекреационных комплексов Центральной и Западной Африки.

Тема 6. Специфика формирования и развития рекреационных комплексов и центров туризма в Азии. Рекреационные комплексы стран Азии: особенности формирования и развития туристско-рекреационных комплексов стран Ближнего Востока, Южной Азии, Юго-Восточной Азии, Австралии и Океании. Проблемы и тенденции формирования рекреационных комплексов в регионе.

Тема 7. Планировочная организация рекреационных территорий. Основы формирования рекреационной среды. Планировочная организация рекреационного региона.

Тема 8. Планировочная организация рекреационного района и зоны. Планировочная организация рекреационного района. Планировочная организация рекреационной зоны.

Тема 9. Планировочная организация рекреационных комплексов.

Виды и классификация рекреационных комплексов. Планировочная организация санаторных комплексов. Планировочная организация комплексов отдыха. Планировочная организация туристских комплексов.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Сервисная деятельность»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Введение в специальность», «Культура индустрии гостеприимства».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология гостиничной деятельности», «Инновационные технологии в гостиничной индустрии».

Целью изучения дисциплины является комплексное представление о задачах, направлениях и методах сервисной деятельности, ознакомление с современным рынком услуг; формирование у будущего бакалавра комплекса знаний, умений и навыков в сервисной деятельности, представление об основных и перспективных направлениях сервисной деятельности; а также создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания, принципах формирования новых услуг с учетом инноваций в технике, технологии, социально-экономической сфере.

Задачами изучения дисциплины является:

изучение особенностей сервисной услуги и ее роли в жизни социума; ознакомление с принципами организации сервисной деятельности,

показателями качества услуг и обслуживания;

углубление теоретических знаний в сервисной деятельности путем использования средств экономического и математического анализа и современных компьютерных и информационных технологий;

овладение основами методологии исследования сервисной деятельности в туристическом и гостиничном бизнесе;

приобретение базовых навыков практической работы по сбору необходимых материалов, их комплексной оценке, анализу и систематизации.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-2).

Содержание дисциплины:

Природа и характер сервисной деятельности. Становление и развитие сервисной деятельности. Социально-культурная сфера. Психология процесса обслуживания. Этическая культура сервиса. Профессиональное поведение и этика взаимоотношений в сфере сервиса. Классификация услуг гостиничного сервиса. Теория организации обслуживания. Государственное и региональное регулирование сервисной деятельности. Характеристика инноваций в сервисной деятельности. Особенности функционирования отдельных групп услуг.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Глобальные и локальные сети бронирования»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть дисциплин, формируемую участниками образовательных отношений по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, является логическим продолжением содержания дисциплин: «География туризма», «Введение в специальность».

Дисциплина «Глобальные и локальные сети бронирования» служит основой для научно-исследовательской работы студента и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

Цель дисциплины «Глобальные и локальные сети бронирования» – сформировать у будущих выпускников по направлению подготовки Гостиничное дело комплекса знаний, умений и навыков в области современных систем бронирования и резервирования услуг гостеприимства.

Задачами изучения дисциплины «Глобальные и локальные сети бронирования» является получение студентами:

знаний технологии новации и современных программных продуктов в профессиональной туристской деятельности;

умений применения современного программного обеспечения в туристской сфере;

навыков внедрения и использования современного программного обеспечения в туристской сфере, применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных

компетенций (ОПК-1, ОПК-8).

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. История развития компьютерных систем бронирования и резервирования. Предпосылки создания и история развития компьютерных систем бронирования и резервирования туристских услуг. Конец 5-ых – начало 60-ых гг. XX в. – создание Компьютерных систем резервирования CRS (ComputerReservationSystem). 80-ые гг. XX в. – формирование Глобальных распределительных систем GDS (GlobalDistributionSystem). Лидеры среди GDS – системы «Amadeus», «Galileo», «Sabre», «Worldspan». 90-ые гг. XX в. – появление Интернет систем бронирования (IDS). Альтернативные системы бронирования (ADS); начало активного использования онлайн бронирования через Интернет. 2000-ые гг. – развитие мобильных технологий бронирования и резервирования.

Возможности и преимущества использования глобальных систем бронирования и резервирования перед другими каналами сбыта продукции и услуг в сфере гостеприимства. Способы подключения предприятий гостеприимства к глобальным компьютерным сетям бронирования и резервирования мест.

Тема 2. Глобальные компьютерные системы бронирования и резервирования. Классификация компьютерных систем бронирования по территориальному признаку, по форме реализации, по типу взаимодействия, по уровню функциональности. Сущность понятий «Глобальные компьютерные системы бронирования (GDS)» и «Интернет системы бронирования (IDS) – Альтернативные системы бронирования (ADS)». Слагаемые понятия «качества услуги», предоставляемой глобальными системами бронирования и резервирования услуг гостеприимства. Удобство системного интерфейса. Скорость и стабильность работы системы. Предлагаемые способы подключения к системе. Совместимость с офисными и бухгалтерскими программами. Наличие доступа к специальным тарифам авиакомпаний, гостиниц и т.п. Используемая технология оплаты и аннулирования заказа. подключения к глобальным системам бронирования и резервирования. Подключение по выделенной линии. Подключение по коммутируемым каналам. Подключение по прямому каналу. Беспроводное подключение с помощью мобильного телефона. Представление гостиницы в GDS/ADS. Общее описание гостиницы и описание местных достопримечательностей. Описание номерного фонда. Описание тарифов и их групп (rack, corporate, promotional, BestAvailableRate – BAR и т.д.). Информация о наличии свободных мест и варианты ее представления: свободная продажа номеров (FreeSale); ограниченная свободная продажа (Allocation), продажа по запросу (OnRequest), остановка продажи (StopSale). Современные программы для управления информацией о гостинице в различных электронных каналах продаж. Программный продукт для управления

каналами продаж GDS/ADS ChannelManager. Центральные системы резервирования (CRS). Схемы и условия подключения к GDS/ADS. Подключение через компанию-провайдера. Типы доступа: тип Б (Type B), тип А (Type A), «бесшовное соединение» (SeamlessConnectivity). Особенности подключения к GDS/ADS через турфирму. Возможности использования метапоисковых систем (МПС). Сравнение возможностей GDS и ADS систем онлайн бронирования услуг гостеприимства. Технические способы.

Тема 3. Характеристика ведущих Глобальных распределительных систем (GDS). Система «Amadeus». История создания, построение, варианты подключения к системе. Возможности и главные достоинства системы. Система «Galileo». История создания, построение, варианты подключения к системе. Возможности и главные достоинства системы. Система

«Worldspan». История создания, построение, варианты подключения к системе. Возможности и главные достоинства системы. Система «Sabre». История создания, построение, варианты подключения к системе. Возможности и главные достоинства системы.

Тема 4. Интернет системы бронирования (IDS) – Альтернативные системы бронирования (ADS). Наиболее известные системы «Expedia.com», «Orbitz.com», «HRS.com», «Travelocity.com», «Hotels.com», «Priceline.com», «Booking.com», их краткая характеристика. Другие зарубежные, в т.ч. российские, глобальные системы компьютерного бронирования. Системы «Holidex 2000», «Trust», «SRS (Steingerberger Reservation Service)», «Utell», «Сирена», «Ключ» и др.

Тема 5. Бронирование гостиничных и ресторанных услуг через Интернет. Преимущества бронирования гостиничных и ресторанных услуг через Интернет. Требования к сайтам – домашним страницам отелей и ресторанов. Принципы онлайн бронирования. Бронирование-запрос (reservationrequest). Бронирование онлайн с мгновенным подтверждением (realtimebooking). Технологии бронирования с помощью мобильных устройств.

Тема 6. Системы бронирования и резервирования в индустрии гостеприимства Российской Федерации. Состояние, проблемы и перспективы развития рынка онлайн бронирования услуг отелей и ресторанов.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Основы военной подготовки»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин: История России, Основы безопасности жизнедеятельности.

Цель изучения дисциплины – получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления студентов, обучающихся в университете в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачи:

- формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);

- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;

- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;

- освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;

- раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;

- ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;

- формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;

- изучение и принятие правил воинской вежливости;

- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (УК-8) выпускника.

Содержание дисциплины.

Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.

Структура, требования и основное содержание общевоинских уставов. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.

Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда.

Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.

Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы. Обязанности разводящего, часового.

Раздел 2. Строевая подготовка

Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.

Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться». Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Движение строевым шагом в составе подразделения. Повороты в движении. Движение в составе взвода. Управление подразделением в движении.

Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия

Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.

Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки АК-74 и РПК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, состав, боевые свойства РПГ-7. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74, РПК-74 и подготовка их к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению.

Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.

Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием. Выполнение норматива №1 курса стрельб из стрелкового оружия.

Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений

Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения техники ВС РФ.

Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них

подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.

Тема 9. Основы общевойскового боя.

Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.

Тема 10. Основы инженерного обеспечения.

Цели и основные задачи инженерного обеспечения частей и подразделений. Назначение, классификация инженерных боеприпасов, инженерных заграждений и их характеристики. Полевые фортификационные сооружения: окоп, траншея, ход сообщения, укрытия, убежища.

Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.

Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии.

Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита

Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.

Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.

Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.

Раздел 6. Военная топография

Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.

Местность как элемент боевой обстановки. Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам.

Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе.

Определение координат объектов и целеуказания по карте. Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте.

Раздел 7. Основы медицинского обеспечения

Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.

Медицинское обеспечение – как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи.

Раздел 8. Военно-политическая подготовка

Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально- экономического, политического и военно-технического развития страны.

Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации. Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов.

Раздел 9. Правовая подготовка

Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.

Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.

Виды контроля по дисциплине: зачет во 2 семестре в письменной форме.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Организация гостиничной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению

подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Введение в специальность».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Технология гостиничной деятельности», «Управление гостиничной деятельностью», «Стандартизация, сертификация и метрология в гостиничной деятельности». Целью изучения дисциплины является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования гостиничных предприятий, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных услуг, основами организации функционирования гостиниц и гостиничных комплексов, а также формирование профессиональных знаний у студентов об организации гостиничной деятельности в гостиницах различной типологии и других средствах размещения.

Задачами изучения дисциплины является:

сформировать у студентов профессиональное мышление и в сфере гостиничной деятельности, для дальнейшего анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;

формировать стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития;

развитие применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

сформировать навыки к разработке и предоставлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

сформировать знания, позволяющие использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-3, ПК-4).

Содержание дисциплины:

История становления и развития гостиничного дела. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Государственное регулирование гостиничного дела. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Основные (контактные) и вспомогательные (неконтактные) службы гостиницы. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами.

Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице.
Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Организация ресторанной деятельности»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Введение в специальность», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничной деятельности» и служит основой для освоения дисциплины «Бизнес планирование в туризме», «Инновационные технологии в туризме», «Курортное дело».

Целью изучения дисциплины «Организация ресторанной деятельности» является формирование способности студентов использовать оптимальные технологические процессы при предоставлении услуг питания в гостиничной деятельности, а также контролировать выполнение технологических процессов, связанных с организацией питания потребителей в структуре сферы гостеприимства.

Задачи дисциплины:

- предоставление теоретических и практических знаний по вопросам предоставления ресторанных услуг как клиентоориентированных технологий туристского обслуживания на основе нормативных правовых актов и с учетом запросов потребителей;
- формирование навыка организации предоставления ресторанных услуг для реализации клиентоориентированного туристского обслуживания на основе нормативных правовых актов и с учетом запросов потребителей;
- изучение вопросов требований к материально-технической базе и нормативной документации предприятий ресторанного хозяйства для предоставления услуг, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;
- изучение вопросов организации процесса повседневного обслуживания различных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства и формирование навыков контроля и управления подразделениями предприятия для высокого уровня сервиса в них;
- формирование навыков контроля и управления процессами обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства при использовании

нормативной, учетной, контрольной документации, различных управленческих подходов к анализу деятельности предприятий ресторанного хозяйства в структуре гостиничной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-3).

Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие понятия и мировые тенденции развития ресторанного хозяйства. История возникновения мирового ресторанного хозяйства. Основные термины и определения. Место и роль ресторанного хозяйства в сфере гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития ресторанного хозяйства.

Тема 2. Классификация предприятий ресторанного хозяйства. Классификация предприятий ресторанного хозяйства согласно ГОСТ Р 50762- 2007. Общие требования к предприятиям ресторанного хозяйства. Характеристика структурно-функциональных параметров. Понятие тип и класс предприятий ресторанного хозяйства. Характеристика основных типов. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 3. Характеристика материально – технической базы и нормативной документации для организации обслуживания потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Характеристика сооружений и зданий, в которых расположены учреждения ресторанного хозяйства. Экстерьер и интерьер предприятия как элемент рекламных средств. Требования к состоянию комфортности в помещениях: соблюдение температурного режима, вентиляции, санитарного состояния. Характеристика торговых помещений предприятий ресторанного хозяйства. Характеристика предметов материально-технического обеспечения. Оборудование торговых залов. Характеристика и назначение столовой посуды и белья в предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 4. Организация и моделирование процесса повседневного обслуживания потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства.

Основные понятия: процесс обслуживания, условия обслуживания. Основные виды обслуживания: самообслуживания, обслуживание официантами, смешанные формы обслуживания потребителей и сферы их применения. Характеристика меню предприятий ресторанного хозяйства, его виды, назначение и принципы составления. Подготовка к обслуживанию потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Клининговые технологии подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей, их санитарно-гигиеническая направленность. Особенности подготовки к обслуживанию посуды, приборов и столового белья. Предварительная сервировка стола. Способы представления блюд и закусок. Правила предоставления блюд и напитков: последовательность представления, температурный режим, соответствующая посуда, приборы и т.д. Технологический процесс обслуживания потребителей в различных типах предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Организация обслуживания иностранных туристов в предприятиях ресторанного хозяйства. Основные направления развития туристической индустрии и предприятия ресторанного хозяйства как ее составляющая. Национальные традиции в питании туристов из разных стран. Особенности организации питания туристов. Прогрессивные методы обслуживания туристов в заведениях ресторанного хозяйства.

Тема 6. Организация обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства при гостиницах. Виды размещения гостей в отелях в зависимости от организации питания. Типы заведений ресторанного хозяйства при отелях. Особенности обслуживания в номерах отеля. Организация обслуживания потребителей по типу «шведского стола» или «шведской линии». Расчет экономической эффективности деятельности предприятия при предоставлении данного вида услуг.

Тема 7. Организация проведения банкетов и приемов. Классификация банкетов и приемов. Организация подготовительной работы к проведению банкетов. Организация обслуживания банкетов за столом. Организация проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности организации проведения официального банкета-приема по протоколу. Организация проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Организация обслуживания банкетов группы фуршет. Особенности обслуживания тематических мероприятий. Анализ мирового и российского рынка кейтеринговых услуг. Виды кейтеринга и их характеристика. Требования к оборудованию, инвентарю, предметам материально-технического обеспечения, используемых при организации кейтеринговой деятельности. Требования к обслуживающему персоналу. Основные этапы процесса кейтерингового обслуживания. Расчет экономической эффективности деятельности предприятия при предоставлении данного вида услуг.

Тема 8. Особенности организации обслуживания отдельных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Обслуживание участников культурных, гражданских и спортивных мероприятий. Организация питания на рынках и торговых комплексах. Особенности организации питания потребителей в учреждениях лечебно-оздоровительного отдыха. Особенности организации питания потребителей на транспорте. Расчет экономической эффективности деятельности предприятия при предоставлении данных видов услуг.

Тема 9. Роль менеджера в экономически эффективной деятельности организаций процессе обслуживания потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Понятие менеджера предприятия ресторанного хозяйства и его основные функции. Уровни управления предприятием и их взаимосвязь. Понятие профессиональный стандарт и основные профессиональные стандарты сотрудников предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 10. Управление и контроль процессов обслуживания в

предприятиях ресторанного хозяйства. Изучения спроса потребителей в процессе планирования деятельности учреждений ресторанного хозяйства. Организация основы оперативного планирования производства в предприятиях ресторанного хозяйства. Анализ меню ресторанов как перспективное направление увеличения прибыли. Основные подходы к анализу меню предприятий ресторанного хозяйства. Обоснование выбора и характеристика подходов к анализу меню. Материальная ответственность на предприятиях ресторанного хозяйства. Нормирование труда в ресторанном хозяйстве.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Организация анимационной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Сервисная деятельность», «География туризма», «Культура индустрии гостеприимства», «Социология» и служит основой для освоения дисциплины

«Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Инновационные технологии в гостиничной индустрии», «Курортное дело».

Цель дисциплины – заключается в формировании у будущих специалистов сферы гостеприимства современных теоретических знаний по теории и практики анимационной деятельности при определении спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, а также системы теоретических знаний, практических умений и навыков применения современных технологий оказания услуг анимации, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Задачами данного курса является:

сформировать знание основных понятий и спецификацию услуг анимации;

познакомить с основными видами туристской и гостиничной анимации; сформировать представление о современных технологиях оказания услуг анимации;

научить составлять сценарий анимационных программ на

предприятиях индустрии туризма, сферы гостеприимства и общественного питания;

способствовать формированию практических навыков будущих работников туристской индустрии, сферы гостеприимства и общественного питания по предоставлению услуг анимации с использованием современных технологий.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-2).

Содержание дисциплины:

Тема 1. Анимация как вид культурно- досуговой деятельности. Сущность социокультурной деятельности: понятие, принципы, функции. Досуг как сфера социокультурной деятельности. Современные концепции досуга и досуговой деятельности. Культурно- досуговая деятельность в туризме. Анимация как вид культурно-досуговой деятельности. Определение анимации в туризме и гостеприимстве. Понятие аниматора. Классификация туристской анимации на основе типологического подхода.

Тема 2. История массовых празднеств и зрелищ. Хронология развития массовых празднеств и зрелищ. Древняя Греция, Средневековье и эпоха Возрождения. Массовые зрелища в России. Советская Россия. Русская народная культура как основа анимационного сервиса. Календарь русских народных праздников. Зимние праздники. Весенние праздники. Летние праздники. Осенние праздники.

Тема 3. Сущность анимации в социально-культурном сервисе и туризме. Функции туристской анимации. Предпосылки возникновения туристской анимации. Типология анимации. Виды анимации. Анимация в движении, анимация через переживание, анимация через общение, анимация через успокоение, культурная анимация, творческая анимация. Анимация и спорт. Особенности и значение гостиничной анимации. Составляющие гостиничной анимационной деятельности. Понятие «менеджмент анимации». Функции анимационного менеджмента.

Тема 4. Технологический процесс создания анимационных программ. Подготовительный этап. Начальный этап. Основной этап. Заключительный этап. Виды спортивно-оздоровительных программ в анимационном сервисе.

Тема 5. Роль аниматоров в организации анимационных программ. Особенности работы с туристами разных категорий. Формы работы с разными возрастными группами отдыхающих. Классификация по этнической принадлежности. Классификация туристов по возрасту. Классификация по половому признаку. Национальные особенности туристов. Анимационные программы для семейного круга. Гостиничные анимационные услуги и программы.

Тема 6. Рекреационная сущность туристской анимации. Отдых и рекреационная деятельность в туризме. Инклюзивное время. Ежедневное время. Уик-энд. Отпускное время. Валеология как теоретическая основа туристской анимации. Соматическое здоровье. Физическое здоровье.

Психическое здоровье. Нравственное здоровье. Здоровый стиль жизни.

Тема 7. Драматургия анимационно-театрализованных программ. Сценарий как основной вид драматургии. Особенности сценария анимационной программы. Использование средств в сценарной работе. Принципы построения сюжета. Монологические и диалогические формы информационно-анимационной деятельности.

Тема 8. Подготовка и разработка анимационных программ, массовых праздников, организация концертов, вечеров отдыха. Особенности подготовки и разработки анимационных программ. Организация концертов и вечеров отдыха. Организация концертов и вечеров отдыха. Стадии и процесс разработки новых анимационных программ. Танцевально-развлекательные и конкурсно-игровые программы

Тема 9. Игра как эффективная форма анимационной деятельности в туризме. Игра в образовательном и воспитательном процессе. Классификация игр. Психолого-педагогические возможности игры. Физические и психологические игры и тренинги. Интеллектуально-творческие игры. Социальные игры. Комплексные игры. Шоу-игры.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Стандартизация, сертификация и метрология в гостиничной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Сервисная деятельность», «Правоведение», «Организация гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Управление гостиничной деятельностью» и служит основой для освоения дисциплин «Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Анализ деятельности гостиничного предприятия», «Страхование в гостиничной индустрии».

Цель изучения дисциплины – заключается в формировании у будущих специалистов индустрии гостеприимства современных теоретических знаний стандартизации, сертификации и лицензирования туристских услуг, особенностях государственного регулирования туристской отрасли.

Задачами данного курса является:

изучение сущности стандартизации, сертификации и лицензирования в туристской индустрии; овладение основами управления системой стандартизации и сертификации в России на федеральном уровне;

ознакомление с правовыми основами разработки и применения стандартов; нормативно-правовой базой сертификации услуг; ознакомление с международными стандартами в туристской отрасли России;

ознакомление с проблемами применения национальных стандартов в сфере туризма в России.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3) и профессиональных (ПК-4) компетенций.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Понятие стандартизации, сертификации и лицензирования. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста в области социально-культурного сервиса и туризма. Становление и развитие системы стандартизации; правовая база; эволюция целей и задач; принципы, объекты, функции и методы стандартизации. Уровни стандартизации; органы по стандартизации.

Определение сертификации и лицензирования; социально-экономическое значение стандартизации и сертификации. Россия и требования ВТО в области стандартизации, сертификации и лицензирования. ФЗ № 184 от 27 декабря 2002 г (редакция 2016 г). «О техническом регулировании».

Тема 2. Организация и управление системой стандартизации в России на современном этапе. Функция национального органа России по стандартизации. Госстандарт России в управлении системой стандартизации; Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии; территориальные органы Ростехрегулирования; информационное обеспечение стандартизации; реформирование системы стандартизации в России. Нормативно-правовое регулирование в системе стандартизации, сертификации и лицензирования в России. Роль государства в системе нормативно-правового регулирования.

Тема 3. Стандарты Российской Федерации в сфере гостеприимства и общественного питания. Общая характеристика. Категория и виды стандартов в России; уровни стандартов; особенности использования термина «национальный стандарт»; буквенно-цифровое обозначение стандарта и его структуры; наименование стандарта и его части; особенности обозначения принятых региональных и международных стандартов в российской системе стандартизации. Национальная система стандартизации: функции и организационная структура; стандарты и классификаторы; комплексы стандартов. (ГОСТ; УСД; ЕСТД; ССБТ). Применение международных стандартов, норм и правил.

Тема 4. Стандартизация услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Определение услуги; социально-культурная услуга; материальная услуга. Особенности услуг как объекта стандартизации. Внутренняя и внешняя сторона стандартизации услуг; концепции стандартизации и сертификации услуг в России.

Стандартизация в организациях туристской индустрии: организация работ; объекты стандартизации; стандарт организации; его применение и порядок разработки. Структура фонда законодательных актов, нормативных и технических документов, содержащих требования к услугам и продукции в туристской индустрии. Стандартизация в туристской индустрии зарубежных стран.

Тема 5. Сертификация услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Цели, задачи, становление и развитие работ о сертификации и подтверждению соответствия; требования ВТО в области оценки соответствия; место сертификации в области оценки соответствия; формы подтверждения соответствия; объекты сертификации; нормативно-правовое методическое обеспечение работ по подтверждению соответствия.

Схема взаимодействия участников системы сертификации и их функции. Отличие обязательных и добровольных систем сертификации. Порядок сертификации услуг. Схема сертификации в туристской индустрии. Аттестация средств размещения. Сертификация продукции, персонала и других объектов. Аккредитация и взаимное признание сертификации.

Тема 6. Международное и межгосударственное сотрудничество в области стандартизации, сертификации и аккредитации. Экономические причины необходимости проведения общей политики в области стандартизации и сертификации; цели и принципы межгосударственной стандартизации. Международные, региональные и другие организации по стандартизации, сертификации и аккредитации. Деятельность Европейского Союза в области стандартизации, ИСО. Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации СНГ, соглашение о проведении согласованной политики. Информационное обеспечение работ по техническому регулированию.

Тема 7. Метрология как инструмент контроля бизнес-процессов организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Метрология и основы квалиметрии. Разделы метрологии: фундаментальная, законодательная и прикладная. Объекты и субъекты метрологии. Классификация методов по видам измерений. Средства измерений, их классификация. Эталоны. Метрологические свойства и характеристики средств измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений.

Закон Российской Федерации «Об обеспечении единства измерений». Государственный метрологический контроль и надзор, виды, сферы распространения. Метрологическая служба. Термины и определения квалитметрии. Показатели качества услуг.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Бизнес-планирование в гостиничной индустрии»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Организация гостиничной деятельности».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Антикризисное управление в индустрии гостеприимства», «Стратегическое управление в индустрии гостеприимства».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – заключается в приобретении и усвоении теоретических знаний и практических навыков планирования деятельности предприятий в гостиничной индустрии.

Задачами данного курса является получение студентами:

систематизированного представления об основах (сущность, цель, задачи, принципы и функции) бизнес-планирования, маркетингового, производственного, организационного и финансового планирования;

знаний об особенностях бизнес-планирования предприятий гостиничной индустрии, системе планов предприятия и организации процессов планирования;

знаний о стратегии развития гостиничного предприятия и прогнозировании его конкурентоспособности;

практических навыков разработки бизнес-плана гостиничного предприятия.

Дисциплина нацелена на формирование: общепрофессиональных (ОПК-5) и профессиональных компетенций (ПК- 5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Сущность и особенности планирования на предприятии. Основные понятия. Предмет, метод и задачи планирования. Система планов на предприятии и их взаимосвязь. Принципы и методы планирования.

Тема 2. Методы планирования и особенности их применения в гостиничной индустрии. Основные принципы планирования. Методы и способы планирования их классификация. Бизнес-планирование в гостиничном бизнесе. Процесс бизнес-планирования.

Тема 3. Бизнес-планирование. Сущность бизнес-планирования и его назначение. Технология составления бизнес-плана. Содержание основных разделов бизнес-плана. Цель бизнес-планирования. Оценка рисков деятельности гостиничного предприятия.

Тема 4. Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе. Сущность, типы и направления маркетинговых исследований. Этапы маркетинговых исследований. Формы организации маркетинговых исследований в гостиничном бизнесе. Маркетинговая информация и ее виды. Методы сбора маркетинговой информации.

Тема 5. Производственный план гостиничного предприятия. Производственный процесс в гостинице. Структура производственного плана гостиничного предприятия. Планирование загрузки и размещения производственных мощностей.

Тема 6. Персонал гостиничной сферы. Организационные структуры менеджмента в гостиничной индустрии. Организационные формы внутрифирменного планирования. Требования к персоналу предприятия гостиничной индустрии. Профессиональные навыки основных должностей работников гостиничного предприятия.

Тема 7. Система анализа маркетинговой информации. Методы анализа маркетинговой информации. Исследование маркетинговой среды гостиничных предприятий. Маркетинговые исследования рынка гостиничных услуг. Маркетинговые исследования конкурентов. Маркетинговые исследования потребителей гостиничных услуг.

Тема 8. Ассортиментная политика гостиничного предприятия. Гостиничная услуга как объект ассортиментной политики. Понятие гостиничный продукт и гостиничные услуги. Жизненный цикл гостиничного продукта как фактор оптимизации ассортиментной политики.

Тема 9. Ценовая политика гостиничного предприятия. Разработка политики цен с учетом факторов и целей гостиницы. Методы ценообразования. Виды ценовой стратегии.

Тема 10. Финансовое планирование. Содержание и задачи финансового плана. Финансовое планирование деятельности предприятия. Виды бюджетов предприятия. Структура и принципы составления бюджетов. Финансовый бюджет гостиничного предприятия. Структура финансового бюджета.

Тема 11. Страхование в гостиничной деятельности как составляющая планирования. Классификация страхования. Безопасность в гостинице.

Тема 12. Планирование реализации гостиничного продукта. Формирование каналов сбыта гостиничных услуг. Физическая продажа.

Использование новых технологий при реализации гостиничного продукта.

Тема 13. Анализ рисков и их планирование в деятельности гостиничного предприятия. Понятие и виды рисков. Прогнозирование в индустрии гостеприимства как фактор минимизирования возможных рисков. Методы управления рисками на гостиничном предприятии.

Виды контроля по дисциплине: курсовая работа, экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Обеспечение качества и безопасности в средствах размещения»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Введение в специальность», «Культура индустрии гостеприимства», «Правовые основы профессиональной деятельности».

Является основой для изучения таких дисциплин как: «Управление гостиничной деятельностью», «Технология гостиничной деятельности»,

«Материально-техническая база гостиниц», «Информационные системы и технологии в управленческой деятельности» и др.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирования компетентностной базы знаний и навыков, необходимых для организации системы обеспечения безопасности гостей и их имущества на территории гостиничного комплекса, а также приобретение и практическое применение теоретических знаний в сфере управления качеством услуг в индустрии гостеприимства.

Задачами данного курса является получение студентами: изучение терминологии менеджмента качества;

освоение прикладных методов анализа качества гостиничных услуг; развитие навыков самостоятельной работы по изучению нормативных

документов, устанавливающих требования к гостиничным услугам и системам менеджмента качества в гостиничных предприятиях;

формирование системы знаний о теоретических и законодательных основах обеспечения безопасности на территории гостиничного комплекса;

формирование системы знаний специфических особенностей оценки соответствия;

условий обеспечения безопасности законодательно установленным правилам и нормативам;

формирование системы знаний должностных полномочий и

практических аспектов деятельности специалистов службы безопасности и других структур, работа которых оказывает воздействие на безопасность;
формирование умений и навыков оценки эффективности принимаемых мер в области совершенствования системы охраны безопасности гостей на территории предприятий гостиничного бизнеса;
формирование навыков оценки систем безопасности и их поддержания в рабочем состоянии.

Дисциплина нацелена на формирование:
общепрофессиональных (ОПК-3, ОПК-7) и
профессиональных компетенций (ПК-4)
выпускника. Содержание дисциплины:

Тема 1. Качество как социально-экономическая категория и объект управления. Понятие качества. Качество как социально-экономическая категория. Аспекты качества. Значение повышения качества. Качество как объект управления.

Тема 2. Управление качеством услуг в гостиничном предприятии. Характеристика и особенности гостиничных услуг. Качество услуги как объект управления. Оценка качества гостиничного обслуживания. Стандартизация услуг.

Тема 3. Правовые и нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий. Проблемы безопасности предпринимательства Российской Федерации. Факторы, усиливающие активизацию угроз безопасности предпринимательства. Межгосударственный уровень безопасности в сфере гостиничного бизнеса и роль ВТО. Менеджмент безопасности на государственном уровне в Российской Федерации.

Тема 4. Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности. Основные понятия и определения систем безопасности. Внешние и внутренние угрозы безопасности.

Тема 5. Основы организации системы безопасности. Цели, задачи и структура системы безопасности гостиничного предприятия. Техническая база системы безопасности гостиничного предприятия. Система пожарной безопасности. Система пожаротушения. Система вентиляции и дымоудаления. Система разблокировки выходов. Система тревожно вызывной сигнализации. Система оперативной связи. Система управления экстренной эвакуацией из гостиницы гостей, специалистов и персонала в случае возникновения чрезвычайной ситуации.

Тема 6. Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации Воздушные технические каналы утечки информации. Вибрационные технические каналы утечки информации. Электроакустические каналы утечки информации. Оптико-электронный технический канал утечки информации.

Тема 7. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности. Кадровые аспекты подбора сотрудников безопасности гостиничного предприятия.

Тема 8. Проектирование мер по обеспечению финансово-экономической безопасности гостиниц. Объекты обеспечения финансово-экономической безопасности гостиницы. Угрозы для финансово-экономической безопасности гостиницы. Основные меры и средства обеспечения финансово-экономической безопасности отеля от угроз.

Вид контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Анализ деятельности гостиничного предприятия»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Микроэкономика», Организация гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности»,

«Экономика гостиничного предприятия», «Управление гостиничной деятельностью».

Является основой для изучения следующих дисциплин:
«Бизнеспланирование в гостиничной деятельности»,
производственная практика.

Цели и задачи дисциплины:

Основная цель учебной дисциплины «Анализ деятельности гостиничного предприятия» заключается в формировании у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации и проведению экономического анализа различных аспектов деятельности предприятий индустрии гостеприимства, осмысливанию и понимании основных методов экономического анализа, и приобретении практических навыков анализа хозяйственной деятельности для принятия управленческого решения.

Задачи дисциплины:

дать теоретико-методические знания в области анализа и диагностики деятельности хозяйствующих субъектов гостиничной индустрии в современных условиях;

изучить ключевые понятия, концепций, методов, приемов и процедур экономического анализа;

сформировать практические навыки логики экономических расчетов в их взаимосвязи с данными финансовой отчетности и целями пользователей аналитической информации;

научить студентов правильно ставить и формулировать задачи

экономического анализа, а также грамотно делать выводы по результатам выполненных расчетов.

научить анализу финансовой отчетности для оценки финансово-экономического состояния предприятия;

научить пользоваться количественными методами анализа при составлении смет и бизнес-планов;

развить навыки составления аналитических отчетов (записок), в которых должны быть обоснованно предъявлены выводы и рекомендации по результатам проведенного анализа.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций(УК-1) и общепрофессиональных (ОПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Предмет, объект и задачи экономического анализа деятельности предприятий. История развития экономического анализа. Сущность анализа как раздела экономической науки. Содержание и задачи экономического анализа. Предмет и объект экономического анализа предприятий. Основные категории экономического анализа.

Тема 2. Метод и методические подходы экономического анализа. Экономическая сущность метода экономического анализа и его принципы. Методы экономического анализа, которые используют на практике туристические предприятия и его особенности. Виды экономического анализа. Классификация способов и приемов экономического анализа.

Тема 3. Анализ производства и реализации гостиничного продукта и дополнительных услуг. Анализ объема и реализации гостиничного продукта. Анализ ассортимента и структуры выпуска продукции. Анализ качества оказываемых услуг и обслуживания. Анализ сезонных колебаний.

Тема 4. Анализ использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда. Содержание, задачи и источники анализа. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Оценка использования фонда рабочего времени. Производительность труда и её анализ. Анализ использования фонда оплаты труда.

Тема 5. Анализ использования основных фондов и материальных ресурсов предприятия. Анализ наличия, структуры и движения основных средств. Анализ основных показателей использования основных средств. Анализ обеспеченности предприятия основными средствами и материальными ресурсами. Показатели эффективности использования материальных ресурсов.

Тема 6. Анализ себестоимости гостиничного продукта. Значение себестоимости продукции в повышении эффективности предприятия, источники информации. Методика анализа себестоимости по элементам затрат. Анализ выполнения плана себестоимости и реализации гостиничного продукта.

Тема 7. Анализ финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия. Роль финансовой информации в процессе принятия управленческих решений. Анализ доходов и расходов гостиничных

предприятий. Анализ рентабельности деятельности.

Тема 8. Комплексный анализ финансового состояния гостиницы. Комплексная оценка финансового состояния гостиничного предприятия. Анализ структуры и динамики баланса. Анализ имущественного состояния.

Вид контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«География туризма»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе школьной дисциплины: «География».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Туристские ресурсы РФ», «Рекреационные комплексы мира», «Курортное дело».

Цели и задачи дисциплины:

Цель: изучения основных туристских макрорегионов мира, их туристской специализации, формирование знания об их географических, социально-экономических особенностях и туристско-рекреационных ресурсах; об основных курортах и туристских центрах мира.

Задачи:

рассмотрение распространения основных видов туризма, их организационно-технологических особенностей; оценка роли природно-рекреационных, культурно-исторических и инфраструктурных ресурсов в территориальной организации туризма;

изучение исторических и социально-экономических предпосылок развития туризма, территориальной организации его материальной базы и туристской политики в разных регионах и странах мира;

рассмотрение основных направлений туристских потоков, географического распределения доходов и расходов в международном туризме; определение значения туризма в экономике отдельных стран, регионов, мира в целом;

характеристика ведущих туристских стран, крупнейших рекреационных районов и туристских центров мира.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной ОПК- 4 компетенции выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы географии туризма. Туризм,

география туризма. Объект и предмет географии туризма, цель и задачи географии туризма, условия для развития туризма, факторы развития туризма (внутренние и внешние) Цели путешествия, классификация целей туризма, функции туризма, значение туризма.

Тема 2. Факторы развития и география туристского спроса. Туризм как многогранное явление, основные понятия туризма, посетитель, турист, экскурсант, динамика развития туризма Вклад туризма в международную торговлю. Факторы, воздействующие на развитие туризма (природные, культурно-исторические, политические, социально-экономические, демографические, научно-технические). Тенденции и тренды в развитии мирового туризма.

Тема 3. Статистика и география туристских потоков, доходов и расходов. Количество прибытий (убытий) и продолжительность пребывания, интенсивность прибытий (убытий). Средняя продолжительность пребывания, туристское сальдо, отрицательное туристское сальдо, положительное туристское сальдо. География туристских доходов и расходов. Величина расходов на 1 поездку по регионам мира.

Тема 4. География мирового туризма. Основные туристские потоки в мире. Распределение стран по приему и поставке туристов. География туристических регионов мира. Всемирная Туристская Организация. Современный туризм в цифрах (результаты по регионам: Азиатско-Тихоокеанский регион, Америка, Европа, Ближний Восток, Африка).

Тема 5. География внутреннего и международного туризма в странах Европы. Европа – основной туристский регион мира. Особенности европейского туризма. Виды туризма, получившие развитие в Европе: лечебно-оздоровительный туризм, деловой туризм, религиозный туризм, купально-пляжный туризм, горный туризм, озерный туризм, речной круизный туризм.

Тема 6. География внутреннего и международного туризма в странах Азии. География туризма в Азиатско-Тихоокеанском регионе, на Среднем Востоке и в Южной Азии. Виды туризма, получившие развитие в регионе: деловой туризм, туризм с целью отдыха, лечебно- оздоровительный туризм, религиозный туризм, познавательный туризм.

Тема 7. География внутреннего и международного туризма в странах Америки. Америка на рынке международного туризма, природные и культурно-исторические рекреационные ресурсы Америки. Факторы, влияющие на развитие туризма в Америке. Перспективы развития туризма в Америке, виды туризма, получившие развитие в Америке.

Тема 8. География внутреннего и международного туризма в странах Африки. Африка на рынке международного туризма, природные и культурно- исторические рекреационные ресурсы Африки. Факторы, препятствующие развитию туризма в Африке, перспективы развития туризма в Африке, виды туризма.

Тема 9. География лечебно-оздоровительного туризма. История

лечебно-оздоровительного туризма. Специфика лечебно-оздоровительного туризма. Виды лечебно-оздоровительной деятельности: климатотерапия, бальнеотерапия, пелоидотерапия (грязелечение), география лечебно-оздоровительных курортов.

Тема 10. География спортивно-оздоровительного туризма. Купально-пляжный отдых, подводный туризм, прогулочный и промыслово-прогулочный отдых и туризм, маршрутный туризм, рыболовный туризм, охотничий туризм, горнолыжный туризм, альпинизм, спелеотуризм.

Тема 11. География познавательного и развлекательного туризма. Познавательный туризм, этнографический туризм, развлекательный туризм, развлечения в туристской поездке, тематические парки мира.

Тема 12. География событийного туризма. Международные выставки и ярмарки. Международная биржа по туризму. Международная туристская выставка-биржа ФИТЮР. Международная туристская биржа в Милане. Спортивный событийный туризм. Фестивальный туризм. Бразильский карнавал. Конгрессный туризм.

Тема 13. География религиозного туризма. Паломничество. Экскурсионный туризм религиозной тематики. Научный туризм с религиозоведческими целями. Миссионерство. Особенности географии религиозного туризма.

Тема 14. География круизного туризма. История развития круизного туризма. Классификация морских круизов, круизный флот. Кратковременные выходы в море. Прибрежные морские экскурсии и прогулочные рейсы. Длительные маршруты и кругосветные путешествия. География круизного туризма.

Тема 15. География делового и экологического туризма. Деловой туризм, интенсив-туры. Шопинг. Экологический туризм. Принципы экотуризма. Разновидности экологического туризма. Познавательный экотуризм. Агротуризм.

Виды контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Технология продукции ресторанного хозяйства»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Содержание дисциплины является логическим продолжением

содержания дисциплин: «Введение в специальность», «Сервисная деятельность», «Организация ресторанной деятельности» и служит основой для освоения дисциплины «Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Инновационные технологии в гостиничной индустрии», «Курортное дело».

Цели изучения дисциплины - формирование способности студентов использовать оптимальные технологические процессы при производстве продукции ресторанного хозяйства с использованием технологических новаций, современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения, а также оценивать и контролировать качество технологических процессов, связанных с организацией питания потребителей в структуре сферы гостеприимства.

Задачи дисциплины:

- предоставление теоретических и практических знаний по вопросам

- производства ресторанной продукции на основе нормативных правовых актов, технологических новаций, современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения и с учетом запросов потребителей;

- изучение требований к технологическим процессам, материально-технической базе и нормативной документации предприятий ресторанного хозяйства для производства продукции, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

- формирование навыка контроля качества предоставления продукции ресторанного хозяйства на основе нормативных правовых актов, отечественными и международными стандартами и с учетом запросов потребителей;

Изучение указанных вопросов обеспечит формирование у будущего специалиста навыков использования и контроля выполнения оптимальных технологических процессов при предоставлении услуг предприятий ресторанного хозяйства в гостиничной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-3) компетенций.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства. Понятие производства продукции ресторанного хозяйства. Основные этапы, требования к помещениям, персоналу, сырью.

Тема 2. Классические и инновационные технологии производства продукции ресторанного хозяйства. Базовые подходы к производству продукции ресторанного хозяйства. Характеристика основных способов обработки сырья и производства полуфабрикатов с использованием современных инновационных технологий.

Тема 3. Оборудование для производства и реализации продукции

ресторанного хозяйства. Характеристика основного современного оборудования для производства продукции ресторанного хозяйства: холодильного, теплового, механического. Оборудование для инновационных процессов обработки сырья. Оборудования для реализации продукции ресторанного хозяйства в торговых залах и вне предприятия – современные подходы.

Тема 4. Оценка и формирование качества продукции ресторанного хозяйства. Понятие качества продукции в предприятиях ресторанного хозяйства. Методы обеспечения и контроля качества продукции в предприятиях. Стандарты на производство продукции на предприятиях ресторанного хозяйства. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: органолептический, лабораторный. Пути совершенствования технологии обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 5 Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения. Классификация продукции ресторанного хозяйства в зависимости потребностей потребителей. Современные технологии производства первых, вторых блюд и гарниров, сладких и мучных кондитерских изделий, горячих и холодных напитков. Особенности оценки качества произведенной продукции в зависимости от группы блюд.

Тема 6. Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства. Особенности организации питания и технологии приготовления блюд детского, диетического, профилактического питания. Технологические приемы приготовления блюд. Возрастные особенности питания детей в 1,3,7,14 лет. Дифференциация диетического и профилактического питания. Характеристика основных лечебных диет и профилактических рационов.

Тема 7. Современные технологии производства и обеспечение качества барной продукции предприятий ресторанного хозяйства. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков, реализуемых в барах в чистом виде или как сырье для коктейлей. Правила приготовления и подачи напитков. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Основные методы приготовления смешанных напитков. Профессия сомелье, бариста, виталье, как необходимая инновация повышения качества обслуживания как инновационные подходы к приготовлению, подбору и подаче напитков.

Тема 8. Технологии производства продукции национальных кухонь. Особенности технологии приготовления продукции в зависимости от региона проживания. Отличительные особенности национальных кухонь. Технология приготовления и особенности контроля качества блюд национальных кухонь России, Европы, Африки, Китая и т.д.

Тема 9. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства. Автоматизация процесса

учета при производстве продукции ресторанного хозяйства. Поточковые линии массового производства и управление ними. Инновационные подходы к проектированию компонентного состава блюд ресторанного хозяйства. Специализированные программы для соблюдения высокого качества продукции.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Материально-техническая база гостиниц»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин, части, формируемой участниками образовательных отношений, относится к вариативной части учебного плана по выбору студентов по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки: «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности»,

«Технология гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Информационные системы и технологии в управленческой деятельности».

Цели дисциплины «Материально-техническая база гостиниц» является

– формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по обеспечению функционирования предприятий гостиничного бизнеса разных типов в современных рыночных условиях. Ознакомление студентов с основами работы оборудования гостиниц, принципами устройства и эксплуатации. Приобретение студентами знаний, умений и навыков по управлению и решению отраслевых задач, связанных с применением оборудования в работе предприятий гостиничного комплекса.

Задачами изучения дисциплины «Материально-техническая база гостиниц» является:

- приобретение теоретических и практических знаний о технической оснащенности предприятий гостиничного комплекса;
- рациональный подбор, монтаж и безопасная эксплуатация оборудования предприятий гостиничного комплекса;
- анализ рынка оборудования;
- организация метрологического контроля технологического оборудования предприятий гостиничного комплекса;
- изучение современного состояния предприятий гостиничного

бизнеса, определению его целей, законов и принципов рациональной эксплуатации и обеспечения эффективности;

- дать представление об организации как хозяйствующем субъекте, определить признаки организации как юридического лица, помочь освоить организационно-правовые формы, выделить основные черты хозяйственной деятельности в условиях предпринимательства;

- обучить студентов анализу сложной совокупности факторов внутренней и внешней среды и их влияния на эффективность деятельности организации;

- обучить использовать знания в практической деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-1.2.) выпускника.

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.

Тема 2. Технические службы гостиниц. Роль и структура инженерных служб. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Роль и структура инженерных служб.

Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ).

Тема 3. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители. Электроснабжение. Теплоснабжение.

Тема 4. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Газоснабжение. Пароснабжение.

Тема 5. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Отопление. Вентиляция и кондиционирование. Водоснабжение.

Тема 6. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Лифтовое хозяйство и эскалаторы.

Тема 7. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Системы противопожарной безопасности.

Тема 8. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Телекоммуникационные системы гостиницы.

Тема 9. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц.

Стиральные и уборочные машины и механизмы.

Тема 10. Определение расходов на эксплуатацию инженерных систем предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ).

Тема 11. Вопросы эксплуатации и безопасности. Эксплуатация

инженерно-технических систем.

Тема 12. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц. Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице. Строительные нормы и правила.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ рабочей учебной дисциплины «Страхование в гостиничной индустрии»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Организация гостиничной деятельности».

Является основой для изучения дисциплины: «Антикризисное управление в гостиничной индустрии», «Организация предпринимательской деятельности».

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Страхование в гостиничной индустрии» является предоставление знаний относительно страховой защиты имущественных интересов юридически и физических лиц в случае наступления рискованных ситуаций, организации страхового рынка и страховых компаний. Также в основу предмета заложено формирование у студентов четкого понимания теоретических основ страхования, изучение экономических, правовых и организационных основ страхового дела в гостиничной индустрии, приобретение практических навыков, необходимых как во внутренней, так и во внешней среде страхового дела.

Основными задачами изучения дисциплины является: сформировать представление о специфике сущности и роли страхования, организации и развития страхового рынка, государственного регулирования страховой деятельности; рассмотреть особенности анализа рынка страховых услуг, финансовых устойчивостей страховых компаний; изучить особенности страхования в зарубежных странах, сущность и значимость страхования, страховую терминологию, формы и отрасли страхования.

Дисциплина нацелена на формирование

общепрофессиональных (ОПК-7) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. История страхового дела. Возникновение и этапы страхования. Первые законодательные акты. Страхование в средние века. Страхование на Руси. Становление коммерческого страхования.

Тема 2. Понятие и роль страхования. Экономическая категория страхования. Назначение страхования. Классификация страхования.

Тема 3. Страховой рынок. Общая характеристика страхового рынка.

Структура страхового рынка. Субъекты страхового рынка.

Тема 4. Правовые основы страхования. Страховые отношения в системе гражданского права. Основные принципы страхования. Страховые обязательства. Мировое законодательство в сфере страхования.

Тема 5. Страховые риски и управление ими. Понятие риска.

Определение страхового риска. Оценка риска. Риск в туризме.

Тема 6. Методология страхования. Договор страхования. Организационная структура страхования. Страховая выплата. Страховая премия. Страховой убыток.

Тема 7. Организация страховой деятельности. Страховая индустрия как часть сферы услуг. Внешняя и внутренняя среда страхования в туризме. Страховой маркетинг.

Тема 8. Личное страхование. Виды договоров личного страхования. Условия выплаты страховых сумм. Медицинское страхование в туристической деятельности.

Тема 9. Имущественное страхование. Классификация видов имущественного страхования в туризме. Страхование от огня.

Тема 10. Страхование ответственности. Виды страхования ответственности. Правовые основы ответственности отелей за рубежом. Страховые случаи при страховании ответственности. Международная система «Зеленая карта».

Тема 11. Перестрахование и сострахование. Сущность и теоретические основы перестрахования. Особенности договора перестрахования. Пропорциональное перестрахование. Особенности непропорционального перестрахования. Сострахование - предел ответственности.

Тема 12. Особенности страхования в зарубежных странах. Концентрация страхового капитала. Критерии надежности страховых компаний. Финансовые конгломераты. Особенности страхования туристов за рубежом. Страховой рынок США. Страховой рынок Германии. Страховой рынок Великобритании.

Виды контроля по дисциплине: 8 семестр – экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Реклама в гостиничной индустрии»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Маркетинг гостиничной индустрии», «Технология гостиничной деятельности».

Является основой для самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы.

Целью изучения дисциплины формирование теоретических знаний в области современной рекламной деятельности как части коммуникационного процесса, практических навыков и умений в организации и осуществлении этой деятельности применительно к гостиничной индустрии.

Задачами изучения дисциплины является:

изучение и закрепление теоретических основ рекламной деятельности; получение практических навыков по разработке рекламной стратегии, рекламно-информационных материалов;

приобретение навыков по организации и проведению рекламной кампании предприятий гостиничной индустрии;

овладение знаниями в области проведения рекламных исследований и применения результатов исследований в практической деятельности;

приобретение знаний в области разработки фирменного стиля предприятия.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-4). профессиональных компетенций (ПК-3).

Содержание дисциплины:

История становления и развития гостиничного дела. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Государственное регулирование гостиничного дела. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Основные (контактные) и вспомогательные (неконтактные)

службы гостиницы. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице. Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Инновационные технологии в гостиничной индустрии»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть дисциплин, формируемую участниками образовательных отношений по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, является логическим продолжением содержания дисциплин: «Информационные системы и технологии в управленческой деятельности», «Организация туристской деятельности», «Глобальные и локальные сети бронирования». Дисциплина «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» и служит основой для научно-исследовательской работы студента и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

Цель дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» – сформировать у будущих выпускников по направлению подготовки Гостиничное дело комплекса знаний, умений в области инноваций и инновационной деятельности гостиничного предприятия.

Задачами изучения дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» является получение студентами:

знаний технологии новации и современных программных продуктов в профессиональной туристской деятельности;

умений применения современного программного обеспечения в туристской сфере;

навыков внедрения и использования современного программного обеспечения в туристской сфере, применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенции (ОПК-1) и профессиональные компетенций (ПК-2).

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Теория инноваций. Инновации: основные понятия, виды, роль в современном мире. Инновационные процессы, жизненный цикл и

функции инноваций. Инновационные стратегии развития организаций. Государственное регулирование инновационной деятельности. Инновационная экономика России. Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность, факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.

Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Планирование и разработка инновационных проектов. Управление инновационной деятельностью на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма. Анализ эффективности инновационной деятельности. Инновационный менеджмент. Инновационный маркетинг. Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков. Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения. Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей. Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Виолентное поведение, пациентное поведение, эксплорентное поведение. Коммутантное поведение.

Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе. Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии. Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика. Глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии. Организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий. Инновационные методы формирования сервисной системы гостиничного предприятия. Инновационные подходы к разработке концепции развития гостиницы.

Тема 4. Инновационные тенденции развития мирового гостинично-

туристского бизнеса. Криптовалюты и блокчейн-технологии в гостинично-туристской отрасли. Экологическое развитие гостинично-туристской отрасли. Инклюзивный туризм и трудоустройство инвалидов в гостиничном.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ **рабочей программы учебной дисциплины** **«Курортное дело»**

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «География туризма», «Рекреационные комплексы мира», «Туристские ресурсы РФ».

Является основой для написания выпускной квалификационной работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель: формирование теоретических и практических знаний у обучающихся по курортному делу как совокупности всех видов деятельности по организации и осуществлению оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов, ознакомление с индустрией оздоровительного отдыха и лечебного туризма и современными курортными технологиями.

Задачи:

формирование сущностных основ санаторно-курортной деятельности как одного из направлений туристской деятельности;

ознакомление с основными климатическими, природными, бальнеологическими и иными ресурсами санаторно-курортного туризма, условиями их использования с целью оздоровления;

приобретение способностей эффективно использовать лечебные и оздоровительные виды туризма и инновационные технологии в процессе внедрения и последующей адаптации новых разновидностей туризма на отдельно взятой территории (с учетом климатических, биологических и иных факторов);

формирование навыков учета и использования особенностей организации санаторно-курортного лечения и питания в сочетании с современными курортными технологиями.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной

ОПК-4 компетенции выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Санаторно-курортная деятельность как социально-общественное явление. Понятие курортного дела и история развития курортной сферы. Понятие о санаторно-курортной деятельности. Правовые аспекты регламентации деятельности санаторно-курортных организаций. Санаторно-курортный комплекс и его структура. Природные ресурсы как основа развития санаторно-курортной деятельности.

Тема 2. Современная курортная медицина. Климатотерапия. Особенности современной курортной медицины. Природно-рекреационные ресурсы и география размещения курортов в России. Климатотерапия. Аэротерапия. Гелиотерапия. Талассотерапия. Спелеотерапия. Медицинская характеристика климата основных природных зон.

Тема 3. Бальнеотерапия. Минеральные ванны. Минерально-газовые ванны. Минеральные питьевые воды, их виды и применение.

Тема 4. Пелоидотерапия. Псаммотерапия. Пелоидотерапия. Лечебное применение грязей. Псаммотерапия. Лечение глиной. Особенности применения грязелечения.

Тема 5. Преформированные и редкие лечебные курортные факторы. Место физиотерапии в оказании санаторно-курортных услуг. Основы взаимодействия организма с физическими факторами. Искусственные физические факторы, применяемые в курортной лечебной практике. Применение редких и нетрадиционных методов оздоровления. Понятие физиотерапии. Виды искусственных лечебных факторов используемых в санаторно-курортном лечении.

Тема 6. Активные виды оздоровления и анимационно-досуговая деятельность. Характеристика активных видов отдыха и оздоровления. Основные режимы двигательной активности на курортах. Спортивно-оздоровительная база и кадры. Организация досуга и развлечений в санаторно-курортных учреждениях. Анимационный сервис как новое направление в организации досуга отдыхающих. Понятие ЛФК и массово-спортивных мероприятий в санаторно-курортных организациях. Виды организованного досуга в санаторно-курортных организациях.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины «Культура индустрии гостеприимства»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в модуль гуманитарного, социального и экономического цикла дисциплин,

части, формируемой участниками образовательных отношений, относится к вариативной части учебного плана по выбору студентов по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Основывается на базе дисциплин: «Введение в специальность».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Сервисная деятельность», «Организация гостиничной деятельности», «Обеспечение качества безопасности в средствах размещения», «Мировой туризм и гостиничное хозяйство», «Организация ресторанной деятельности».

Целью дисциплины «Культура индустрии гостеприимства» является освоение теоретических и практических основ и навыков в сфере гостиничного дела, формирование у студентов профессионального взгляда и базового уровня знаний относительно теории и методологии исследований в культуре индустрии гостеприимства, межкультурного разнообразия и взаимодействия в обществе, профессиональной этики и этикета для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности в индустрии гостеприимства.

Задачами изучения дисциплины «Культура индустрии гостеприимства» является:

- усвоение взаимосвязи культуры индустрии гостеприимства и межкультурного взаимодействия;
- овладение методами развития межкультурного взаимодействия международных связей в сфере гостеприимства;
- изучение основных понятий индустрии гостеприимства;
- освоение роли культуры в индустрии гостеприимства в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
- изучение организационно-распорядительной документации, направленной на совершенствование культуры индустрии гостеприимства;
- изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;
- изучение особенностей развития индустрии гостеприимства;
- знакомство с требованиями к качеству обеспечения процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-5, УК-5.2.) выпускника.

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Культура сервиса и клиентоориентированность. Основные понятия: культура сервиса, сервис, клиентоориентированный подход и др. Критерии клиентоориентированности. Концепция сервиса. Особенности российского менталитета, межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Оценка явлений культуры. Особенности обслуживания в гостеприимстве.

Качество оказания услуг индустрии гостеприимства.

Тема 2. История развития и современное состояние гостиничного дела в России. История развития гостиничного хозяйства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.

Тема 3. Потребитель услуг в индустрии гостеприимства. Особенности межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Классификация потребителей услуг в индустрии гостеприимства. Психологический подход к обслуживанию потребителя услуг индустрии гостеприимства. Обеспечение требуемого качества оказания гостиничных услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

Тема 4. Этика как наука и явление духовной культуры. Понятие об этике и этикете. История этики и нормативные образцы личности. Виды этики. Добро и зло – фундаментальные категории этики. Другие этические категории. Понятия «профессиональная этика» и «профессиональный этикет». Тема 5. Культура сервиса в индустрии гостеприимства. Мораль, этика, принципы межкультурной коммуникации. Профессиональная этика сотрудника. Особенности профессионального поведения. Социальные роли. Стили обслуживания гостя. Культура общения с гостем, культура речи. Учет особенностей межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Этикет телефонных переговоров и переписки. Морально-психологический климат в коллективе и их влияние на качество оказания услуг индустрии туризма и гостеприимства.

Тема 6. Жалобы и конфликты в индустрии гостеприимства. Конфликт и конфликтная ситуация. Причины возникновения конфликтов. Решение и предотвращение конфликтных ситуаций с учетом межкультурного разнообразия общества. Анализ и пересмотр своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации. Взаимосвязь между жалобами клиента и качеством оказания услуг индустрии гостеприимства.

Тема 7. Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства. Объекты стандартизации в индустрии гостеприимства. Стандарты внешнего вида: форма, имидж. Стандарты поведения, стандарты выполнения профессиональных функций специалиста той или иной службы предприятия сферы гостеприимства. Требования национальных и международных стандартов области оказания гостиничных услуг. Оценка и обеспечение качества оказания услуг в индустрии гостеприимства.

Тема 8. Нормативно-правовое регулирование гостиничной деятельности России. Основные законодательные и нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность гостиниц и других средств размещения.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ» (специальная медицинская группа)

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин: «Физическая культура и спорт».
Является основой для изучения следующих дисциплин: –

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – последовательное перманентное формирование физической культуры личности, воспитание здорового, всесторонне развитого, физически совершенного человека, готового к трудовой деятельности, воспитание морально-волевых качеств и потребности в здоровом образе жизни, использование полученных ценностей физической культуры в личной, общественной, профессиональной деятельности и в семье.

Задачи:

использование в своей практической деятельности знания основных теоретических положений физического воспитания;

развитие общих и специальных физических качеств с использованием различных средств физической культуры и спорта;

планирование и дозирование физической нагрузки, а также осуществление самоконтроля физического состояния;

использование технологий базовых оздоровительных комплексов;

ориентация на здоровый образ жизни без курения, алкоголя, наркотиков и других опасных склонностей, систематический самоконтроль, соблюдение норм гигиены, сбалансированное питание.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной компетенции УК-7 выпускника.

Содержание дисциплины: Дозирование физических нагрузок. Изучение способов сегментарного массажа. Изучение технологий оздоровительного бега. Изучение технологий дыхательной гимнастики и йоги. Изучение техники спортивной ходьбы. Изучение простых танцевальных движений. Изучение техники лечебного массажа. Изучение техники настольного тенниса. Изучение технологий использования тонометра. Изучение техники игры в бадминтон. Изучение техники точечного массажа. Изучение техники аутотренинга.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 0 зачетных единиц, 328 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (204 ч) и самостоятельная работа студента (124 ч).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин: «Физическая культура и спорт».
Является основой для изучения следующих дисциплин: –

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – последовательное перманентное формирование физической культуры личности, воспитание здорового, всесторонне развитого, физически совершенного человека, готового к трудовой деятельности, воспитание морально-волевых качеств и потребности в здоровом образе жизни, использование полученных ценностей физической культуры в личной, общественной, профессиональной деятельности и в семье.

Задачи:

использование в своей практической деятельности знания основных теоретических положений физического воспитания;
развитие общих и специальных физических качеств с использованием различных средств физической культуры и спорта;
контроль и анализ динамики физической подготовленности;
планирование физической нагрузки и осуществление самоконтроля физического состояния и физических возможностей при выполнении силовых упражнений и упражнений с отягощениями;
выполнение базовых оздоровительных комплексов;
ориентация студентов на здоровый образ жизни без курения, алкоголя, наркотиков и других опасных склонностей, систематический самоконтроль, соблюдение норм гигиены, сбалансированное питание.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной компетенции УК-7 выпускника.

Содержание дисциплины: Техника прыжков в длину и в высоту с места. Техника сгибания и разгибания рук в упоре лежа. Техника бега на короткие дистанции. Техника наклона туловища вперед из положения сидя. Техника челночного бега. Техника поднимания туловища в сед из положения лежа. Техника бега на средние и длинные дистанции. Оценка физических качеств. Техника прыжков со скакалкой. Техника приседания на

одной ногой, держась за опору одной рукой. Техника тройного прыжка с места.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 0 зачетных единиц, 328 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (204 ч) и самостоятельная работа студента (124 ч).