

Аннотации дисциплин.

Наименование дисциплины (модуля)	Высшая математика
Цель изучения	Приобретение обучающимися твёрдых навыков решения задач математики, ознакомление с принципами постановки математических задач и анализа разработанных моделей, поиска оптимальных решений актуальных задач профессиональной деятельности, формирование навыков современных видов математического мышления, формирование знаний и умений использования математических методов в научной и практической деятельности, воспитание высокой математической культуры
Компетенции	УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Краткое содержание	Матрицы и определители. Системы линейных алгебраических уравнений. Системы координат. Основные задачи аналитической геометрии. Элементы векторной алгебры. Уравнения прямой на плоскости и в пространстве. Уравнение плоскости. Кривые второго порядка. Функция одной переменной Предел функции, теоремы о пределах. Непрерывные функции. Дифференцирование функции. Приложения дифференциального исчисления. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Приложения определенного интеграла. Несобственные интегралы. Функции многих переменных. Дифференцирование функции двух переменных. Понятие двойного и тройного интеграла. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Методы интегрирования простейших типов дифференциальных уравнений первого порядка. Дифференциальные уравнения второго порядка. Линейные уравнения второго порядка
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Исследование рынков, товаров, услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Ознакомление студентов с современными методами исследования (на основе маркетинга) в сфере гостеприимства, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в индустрии гостиничного и ресторанных бизнеса.
Компетенции	ОПК-4 - Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Раскрывается сущность и генезис рынка услуг по размещению и общественному питанию; даётся краткая характеристика маркетинга и

	маркетинговых исследований; рассматриваются проблемы дистрибуции гостинично-ресторанных услуг; методы изучения и формирования спроса на услуги гостеприимства и общественного питания; основы обеспечения конкурентоспособности гостиничных предприятий.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

ИСТОРИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА					
Наименование дисциплины (модуля)					
Цель изучения	обеспечить студентов базовыми знаниями в сфере индустрии гостеприимства на основе мирового и российского опыта в данной области, ориентировать студентов во всем разнообразии организации и управления предприятиями размещения, а так же культурных различий и традиций.				
Компетенции	УК - 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах				
Краткое содержание	<p>Тема 1. Индустрия гостеприимства как направление бизнеса.</p> <p>Тема 2. Общая характеристика индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 3. Гостеприимство в эпоху первобытнообщинного строя</p> <p>Тема 4. Гостеприимство и развлечения в древних культурах.</p> <p>Тема 5. Развитие гостеприимства и развлечений в эпохах Средневековья и Возрождения.</p> <p>Тема 6. Становление индустрии гостеприимства в Новое время.</p> <p>Тема 7. Развитие гостеприимства в средневековой России.</p> <p>Тема 8. Влияние петровских реформ на сферу быта и гостеприимства.</p> <p>Тема 9. Гостиничная индустрия в России XIX века.</p> <p>Тема 10. Гостиничная индустрия в России дореволюционного периода.</p> <p>Тема 11. Гостиничная индустрия в советский период.</p> <p>Тема 12. Развитие гостиничной индустрии в новейшей истории России.</p> <p>Тема 13. Состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства в современной России.</p> <p>Тема 14. Состояние и тенденции развития международной индустрии гостеприимства в XX веке.</p> <p>Тема 15. Основные исторически сложившиеся формы оказания услуг в индустрии гостеприимства и развлечений.</p> <p>Тема 16. Состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства в Республике Крым</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
<i>ОФО</i>	4/144	32	32	-	80
<i>ЗФО</i>	4/144	12	8		124
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Деловой этикет в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Подготовка студентов к практической деятельности в сфере гостинично-ресторанного бизнеса с использованием знаний и умений оказания сервисных услуг по правилам современного этикета.
Компетенции	УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
Краткое содержание	Раскрывается сущность этикета как норм поведения человека в обществе, формируемых в той или иной социальной группе на основе выработанных в данной группе этических ценностей, обычаев, традиций, нравственно-моральных установок. Среди кратко рассмотренных видов этикета (общегражданский, придворный, воинский, дипломатический и др.) особо изучается деловой этикет при оказании гостинично-ресторанных услуг: гостеприимство, встреча гостя, обслуживание в номерах, обслуживание в ресторане, работа с жалобами клиентов, корпоративная культура и др.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции практические занятия (по типу семинарского)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Название дисциплины
	Иностранный язык 43.03.03 для обучающихся направления подготовки. Гостиничное дело. Квалификация (степень) – бакалавр. Форма обучения очная, заочная.)
Цель изучения	- повышение исходного уровня (В 1) владения иностранным языком, достигнутого обучающимся на предыдущей ступени; - овладение необходимого и достаточного уровня коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, при подготовке научных работ, а также для дальнейшего самообразования;

Компетенции	<p>УК-4 - способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном(ых) и иностранном(ых) языках.</p> <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> знать: <ul style="list-style-type: none"> - основные грамматические явления иностранного языка в рамках программной тематики; - лексический минимум иностранного языка по направлению подготовки; - основы диалогической, монологической и письменной речи в ситуациях бытового, межличностного и профессионально-делового взаимодействия на иностранном языке. уметь: <ul style="list-style-type: none"> - продуктивно использовать профессионально-деловую лексику и основные грамматические формы и конструкции иностранного языка; - осуществлять монологические и диалогические высказывания, а также письменную профессионально-деловую коммуникацию на иностранном языке; - работать с иностранной литературой в области профессиональной деятельности. владеть: <ul style="list-style-type: none"> - навыками иноязычной профессионально-деловой коммуникации в устной и письменной формах; - навыками понимания и критического осмысливания профессионально-деловой информации из иноязычных источников.
Краткое содержание	<p>Раздел 1. Бытовая и учебно-познавательная сфера общения</p> <p>1. Разговорные темы “About myself: “ I am a student of hotel business” ,“Our university”, “Higher education in Russia and abroad”, “My native town”, “Crimea”.</p> <p>2. Грамматика. Артикль, существительное. Прилагательное, степени сравнения. (Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Present Perfect Continuous), времена группы Past (Past Simple, Past Perfect, Past Continuous), степени сравнения прилагательных. Конструкция There is... и ее применение.</p> <p>3. Темы: “Classification of hotels”, “Types of hotels”, “Resort hotels”, “Conference and Resort Hotels”.</p> <p>4. Внеаудиторное чтение, перевод и реферирование текстов профессиональной направленности по теме “Hotel business and hospitality”.</p> <p>Раздел 2. Социально-культурная и профессиональная сфера общения</p> <p>1. Разговорные темы “The Russian Federation”, “The United Kingdom”, “The United States of American”, “The European Union”, “My career in hotel business.”</p> <p>2. Грамматика: способы выражения будущего времени (Future Simple, Present Continuous, конструкция “to be going to”), Согласование времен активного залога, Passive voice, Conditionals 1, 2, 3. Степени сравнения прилагательных. Модальные глаголы. Relatives. Неличные формы глагола. Infinitive (to + verb). Gerund (verb + -ing). Прямая и косвенная речь.</p> <p>3. Темы: “Hospitality Industry and hospitality exchange”, “Bed and Breakfast”, “Resort hotels”, “Seaside Resorts”, “Hotel Industry: An Overview. Etymology. History”, “Hotel Industry in Russia”, “The functions and departments of a hotel”, “Hotel Management”, “Role of the hotel general manager”, “Hotel restaurants”, “Special services and facilities”, “My career in hotel business”.</p> <p>4. Внеаудиторное чтение, перевод и реферирование текстов профессиональной направленности по теме “Hotel business and hospitality”.</p>
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Для обучающихся очной формы обучения предусмотрено 192 часа практических занятий. Для обучающихся заочной формы предусмотрено 48 часов практических занятий.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся очной формы обучения составляет 240 часов. Для обучающихся заочной формы предусмотрено 384 часа</p>

	самостоятельной работы.
Форма промежуточной аттестации	Программа предусматривает проведение зачетов в 1,2 и 3 семестрах. Дифференцированный зачет проводится в 4 семестре.

Наименование дисциплины (модуля)	Информатика и компьютерная техника
Цель изучения	Формирование навыков работы в компьютерной техникой, знание системного программного обеспечения ПК, методов обработки и хранения данных, а также работы с офисными приложениями
Компетенции	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Краткое содержание	Интернет и цифровой мир. Информационная безопасность и социальная ответственность. Офисные приложения. Цифровая обработка аудио, фото, видео. Характеристики компьютерной техники. Системное программное обеспечение ПК. Обработка и хранение данных. Специализированные программные продукты
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Русский язык и культура речи
Цель изучения	- повышение языковой, коммуникативной и общекультурной компетенции с целью реализации коммуникативных потребностей в современном обществе на основе принципов эффективности, коммуникативной комфортности, личного достоинства, высокой общей культуры; - обучение теоретическим и практическим основам культуры устной и письменной речи как составной части интеллектуально-профессионального развития студента.
Компетенции	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Краткое содержание	1. Происхождение русского языка. 2. Характеристика понятий «литературный язык» и «национальный язык». 3. Русский язык в современном мире. 4. Разновидности национального языка. 5. Основные единицы языка. 6. Нормативный аспект культуры речи. Понятие о языковой норме и вариантиности. 7. Основные нормы русского литературного языка: лексические, орфоэпические, акцентологические, грамматические. 8. Коммуникативные качества речи. 9. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет). 10. Профессиональная этика и речевое поведение. 11. Речевой этикет народов Крыма.

	<p>12. Система функциональных стилей русского языка.</p> <p>13. Устная и письменная формы русского литературного языка.</p> <p>14. Научный стиль, публицистический, официально-деловой, их особенности (лексические, морфологические, синтаксические).</p> <p>15. Понятие об ораторском искусстве.</p> <p>16. Композиционное построение речи.</p> <p>17. Контакт оратора с аудиторией. Виды речи.</p> <p>18. Культура публичного выступления.</p>
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Основы проектной деятельности
Цель изучения	Формирование навыков целенаправленного и последовательного использования практикоориентированных методов проектирования, получение знаний, умений и навыков разработки проектов различных типов на основе командной работы, самостоятельного поиска первичной и вторичной информации, публичного представления результатов исследования
Компетенции	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Краткое содержание	Введение в проектирование. Понятие и классификация проектов. Элементы проектной деятельности. Проектная деятельность как вид технологий. Организация работы над проектом. Особенности проектной деятельности в сфере гостеприимства. Гостиничный продукт как основа проектирования в сфере гостеприимства. Анализ проектов в сфере гостеприимства различных стран мира. Разработка проектных идей. Разработка концепции проекта согласно выбору обучающегося. Презентация и защита проекта
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Физическая культура
Цель изучения	Формирование физической культуры обучающихся, как жизненно-важной социальной практики поддержания трудоспособности, здоровья, физических и эстетических параметров телесности.

Компетенции	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Краткое содержание	Дисциплина включает изучение: - теоретико-практических основ физической культуры и здорового образа жизни; - основ лечебной физической культуры; - основ контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; - основ программирования физкультурно-спортивных занятий; - основ техники безопасности физкультурно-спортивных занятий.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование дисциплины	История
Цель изучения	сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России в контексте всеобщей истории, познакомить с основными закономерностями и особенностями исторического процесса, ввести в круг основных проблем современной исторической науки и заинтересовать изучением прошлого своего Отечества
Компетенции	УК-5 – способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Краткое содержание	Введение в предмет. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Особенности возникновения цивилизаций и становления государственности в России и мире. Древняя Русь в IX- начале XIII вв. Русские земли в XIII – XV веках: между Европой и Золотой Ордой Становление российского самодержавия в XVI веке. «Смутное время» и его последствия. Русское царство XVII века в контексте европейских тенденций раннего Нового времени: деконструкция феодализма и освоение новых территорий. Формирование Российской империи в первой половине XVIII века. Россия и Европа: новые взаимосвязи и различия. Развитие Российской империи во второй половине XVIII века в контексте транснациональной истории. Российская империя в первой половине XIX века: кризис крепостнической системы и попытки преобразований инерция. Роль России в международных отношениях. Российская империя XIX – начала XX вв. на пути модернизации: от великих реформ к великим потрясениям. Великая российская революция 1917 года и ее влияние на ход мировой истории Трагедия гражданской войны в России. Формирование нового политического и экономического строя в Советской России. Советское государство в 1920-30-е годы: от «новой экономической политики» к сталинской модернизации Великая Отечественная война 1941-1945 гг.

	<p>Кризис советской системы во второй половине 1980-х годов и попытки её реформирования</p> <p>Апогей советской системы 1945-1985 гг. в условиях биполярной модели мироустройства и «холодной войны».</p> <p>Становление и развитие постсоветской России. Возвращение мирового лидерства и воссоединение Крыма с Россией.</p>
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия (по типу семинарского)</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Туристские ресурсы России
Цель изучения	формирование у студентов знаний туристско-рекреационных ресурсов России; понятийно-терминологического аппарата исследования туристских ресурсов территории; направлений оценки рекреационно-ресурсного потенциала; территориальное распространение различных видов туристско-рекреационных ресурсов РФ; основные проблемы рационального использования туристско-рекреационных ресурсов РФ; умений рассчитывать посещаемость, нагрузку и рекреационную емкость отдельных туристских ресурсов; работать с рекреационно-ресурсными картами; навыков определения основных направлений рационального использования туристских ресурсов территории.
Компетенции	ОПК - 4 способен осуществлять исследования туристского рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Понятие и виды туристских ресурсов. Оценка туристских ресурсов. Климатические рекреационные ресурсы России. Геоморфологические туристско-рекреационные ресурсы России. Гидрографические и пляжные рекреационные ресурсы России. Гидроминеральные рекреационные ресурсы России. Биологические туристско-рекреационные ресурсы России. Ресурсы природно-заповедного фонда России. Культурно-исторические ресурсы России. Развитие туризма в России.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия (по типу семинарского)</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Форма промежуточной аттестации	экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
Цель изучения	Создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания, принципах формирования новых услуг с учетом инноваций в технике, технологиях, социально-экономической сфере.
Компетенции	ОПК-3 Способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в

	избранной сфере профессиональной деятельности
Краткое содержание	Тема 1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей. Тема 2. Организация сервисной деятельности. Тема 3. Сущность услуги как специфического продукта сервисной деятельности. Тема 4. Маркетинг услуг. Тема 5. Гостиничная деятельность как часть сервисной деятельности. Тема 6. Эстетическая культура сервиса. Тема 7. Направления развития гостиничной составляющей сервисной деятельности.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции-16 / 4 Практические занятия (по типу семинарского) – 8 / 4 Самостоятельная работа – 40 / 60 (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Предпринимательская деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Формирование теоретических знаний о сущности предпринимательства и его роли в национальной экономике России, а также практических навыков в области осуществления предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Компетенции	ОПК-2 - Способен осуществлять основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Краткое содержание	Правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; Технологии формирования и предоставления гостиничного продукта, формы организации гостиничной деятельности; Методы анализа затрат гостиничного предприятия и предприятия общественного питания, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников; Анализ информации, постановки цели и выбора путей ее достижения при организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, стремления к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; Применение технологии формирования и предоставления гостиничного продукта, форм организации гостиничной деятельности; Организация работы исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечения бесконфликтной и эффективной работы коллектива, учитывая этические нормы и правила.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
Форма	Экзамен, курсовая работа

промежуточной аттестации	
---------------------------------	--

Наименование дисциплины (модуля)	Правовые основы профессиональной деятельности
Цель изучения	Цель дисциплины – дать обучающемуся необходимый любому гражданину минимум знаний о своих правах и обязанностях, что особенно важно в условиях проблем, связанных с формированием правового государства в России. Главная цель преподавания курса – усвоение обучающимися абсолютной ценности права и его важности, также умения применять полученные знания в своей профессиональной деятельности с учетом положений конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного законодательства РФ и других нормативно-правовых актов. Для достижения указанных целей в процессе преподавания учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» и самостоятельного ее изучения студентами решаются следующие задачи: - усвоение теоретических положений конституционного, гражданского, трудового, семейного, уголовного и административного права, в реализации образовательной и профессиональной деятельности; - выработка умений применять приобретенные знания на практике.
Компетенции	ОПК - 6 способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
Краткое содержание	Тема 1. Понятие, признаки и функции государства и права. Тема 2. Основы конституционного права Российской Федерации Тема 3. Основы гражданского права Российской Федерации Тема 4. Правовые основы экономических отношений Тема 5. Правовое регулирование трудовых отношений в Российской Федерации Тема 6. Основы административного права России Тема 7. Основы уголовного права Российской Федерации Тема 8. Нормативно-правовое регулирование образовательной деятельности в России Тема 9. Особенности правового регулирования профессиональной деятельности
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Экономика
Цель изучения	Получение необходимых теоретических знаний о явлениях и процессах экономической жизни общества, методах и инструментах изучения этих явлений, а также способах и средствах обеспечения экономической эффективности организаций.
Компетенции	ОПК-5 – способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.
Краткое содержание	Тема 1. Экономика как наука, ее предмет, метод и функции. Тема 2. Поведение потребителей и производителей в рыночной экономике. Тема 3. Рынки факторов производства. Тема 4. Рыночные структуры. Тема 5. Макроэкономические показатели и макроэкономическая динамика. Тема 6. Рыночный механизм макроэкономического равновесия. Тема 7. Денежно-кредитная система. Тема 8. Государство в рыночной экономике.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Зачет II семестр

Наименование дисциплины (модуля)	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Усвоить теоретические знания и получить практические навыки в области стандартизации, контроля качества, сертификации, а также в области управления качеством продукции и гостиничных услуг, в сфере общественного питания, способствующие успешной деятельности в реальных условиях трудовой деятельности.
Компетенции	ПК - 5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии отраслевым стандартам сервиса ПК - 11 способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
Краткое содержание	Организация и технологии стандартизации. Организация работ по стандартизации. Международная и региональная стандартизация. Стандартизация систем управления качеством, услуг, экологии. Стандартизация в сфере гостеприимства и общественного питания. Нормативные документы стандартизации в сфере гостеприимства и общественного питания. Сущность сертификации в Российской Федерации. Правовые основы сертификации в Российской Федерации. Организационно-методические принципы сертификации в Российской Федерации.

	Федерации. Специфика сертификации услуг. Сертификация продукции и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Сущность и методология контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Качество услуг как объект управления. Методы оценки качества обслуживания в гостинице. Методы контроля качества услуг и продукции. Система контроля качества в индустрии гостеприимства и общественного питания.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Статистика в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	подготовка квалифицированных специалистов, владеющих современной методологией статистической оценки и анализа развития сферы гостеприимства и общественного питания, принятой в международной статистической практике, знающих систему показателей экономических процессов сферы гостеприимства и общественного питания и их результатов, методику их исчисления, направления анализа и пр., имеющих представление о современных социально-экономических проблемах сферы гостеприимства и общественного питания и представляющих роль статистики в их решении.
Компетенции	УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Краткое содержание	Статистика как наука, основные категории статистики, статистическое наблюдение, проведение статистического исследования, статистические показатели, анализ рядов распределения и динамики. Статистика в сфере гостеприимства и общественного питания как объект международных статистических исследований, статистические данные отдельных отраслей непроизводственной сферы, Статистический анализ развития гостеприимства и общественного питания РФ, Сравнительный анализ сферы гостеприимства и общественного питания России и других стран мира на основе международной СНС, Статистический анализ состояния мировой сферы гостеприимства и общественного питания, основные аспекты совершенствования методологии оценки эффективности сферы гостеприимства и общественного питания, перспективы развития новых направлений статистического анализа и международных сравнений сферы гостеприимства и общественного питания.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)
Форма	Дифференцированный зачет

промежуточной аттестации	
Наименование дисциплины (модуля)	Основы финансового учета в сфере гостеприимства
Цель изучения	Формирование теоретических знаний, практических навыков в области методологии и методики, основ ведения бухгалтерского (финансового) учета
Компетенции	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.
Краткое содержание	Бухгалтерский (финансовый) учет в системе управления организацией. Предмет и метод бухгалтерского учета. Баланс и отчетность – методические приемы бухгалтерского учета. Счета и двойная запись - методические приемы бухгалтерского учета. Документирование и инвентаризация - методические приемы бухгалтерского учета. Оценка и калькуляция - методические приемы бухгалтерского учета. Учет основных хозяйственных процессов. Техника и формы бухгалтерского учета. Основы учета внеоборотных активов. Основы учета материально-производственных запасов и денежных средств. Основы учета капитала и обязательств. Основы учета затрат и калькулирование себестоимости услуг. Основы учета доходов и финансовых результатов. Особенности налогового учета
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Наименование дисциплины (модуля)	Организация питания в сфере гостеприимства
Цель изучения	Формирование профессиональных компетенций связанных с предоставлением услуг по организации питания различных групп населения и иностранных туристов, применением технологических принципов производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания в сфере гостеприимства
Компетенции	ОПК-3 - способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности. ПК-5 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
Краткое содержание	Предприятия общественного питания как объект сферы гостеприимства. Государственная политика в области питания. Пищевые вещества и их значение в питании. Изменения пищевых веществ при производстве продуктов питания. Задитные и токсические компоненты пищи. Физиологические основы рационального и адекватного питания. Диетическое питание, альтернативное питание. Технологическая документация предприятий общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Особенности питания различных групп населения: питание

	детей, взрослого населения. Коррекция питания пожилых людей. Питание спортсменов. Питание иностранных туристов.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Безопасность жизнедеятельности
Цель изучения	Формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека
Компетенции	УК-8 способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Краткое содержание	Человек как элемент системы «человек – окружающая среда». Организация и управление безопасностью.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Организация оздоровительных услуг в сфере гостеприимства
Цель изучения	Приобретение знаний основ организации и технологии работы специальных служб, функции которых направлены на оздоровление клиентов в сфере гостеприимства: SPA-, Wellness-, фитнес-центры и т.п.
Компетенции	ОПК-3 – способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности. ПК-5 – способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.
Краткое содержание	Тема 1. Оздоровительная услуга как ключевой компонент современного гостиничного сервиса. Тема 2. Классификация оздоровительных услуг в гостиничном бизнесе. Тема 3. Основные тенденции развития оздоровительных услуг в гостиничном бизнесе: системы и методики. Тема 4. Организация и функционирование оздоровительных центров в гостиничных организациях. Тема 5. Административная деятельность оздоровительного сервиса в гостиничных организациях.

	<p>Тема 6. Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания оздоровительных услуг гостиничными организациями.</p> <p>Тема 7. Маркетинг оздоровительных услуг в гостиничных организациях.</p> <p>Тема 8. Организация и технологии предоставления Spa-, Wellness-услуг в гостиничном бизнесе.</p> <p>Тема 9. Спортивно-оздоровительные услуги гостиничных организаций.</p>
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия (по типу семинарского)</p> <p>Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)</p>
Форма промежуточной аттестации	Экзамен IV семестр

Наименование дисциплины (модуля)	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
Цель изучения	Формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных предприятиях сферы гостеприимства.
Компетенции	ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; ПК-5 - Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
Краткое содержание	Предприятие сферы гостеприимства как технологическая система, технология управления персоналом, технология бронирования номеров, технология поселения в гостинице, технология обслуживания на этажах, организация питания гостей, технология клининга, технология организации отдыха, технология обслуживания гостя в мини-отеле.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Философия
Цель изучения	Цель курса – сформировать у обучающихся способность применять философский подход в решении задач исследовательской деятельности на уровне комплексного анализа мировоззренческих проблем; заложить основы критического мышления и привить навыки системного поиска, восприятия и оценки информации.
Компетенции	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Краткое содержание	«введение в философию»; «философская мысль на Древнем Востоке»; «философия в Древней Греции»; «этапы истории европейской философии»; «специфика отечественной философской мысли»; «философское учение о мире (онтология)»; «философское учение о познании (гносеология)»; «философское учение о сознании»; «философское учение о человеке»; «практическая философия»; «социальная философия»; «философия культуры».
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции 16 Практические занятия (по типу семинарского) 16 Самостоятельная работа 40
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Сформировать у обучающихся теоретические, методические знания о структуре, особенностях функционирования предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания, обучить основным навыкам работы с использованием информационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания и ознакомить с инновационными решениями в информационной среде
Компетенции	ОПК 1 – способность применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Раздел 1. Основы информационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания (основные направления, роль, возможности информационно-коммуникационные технологии; системы управления и связи; система освещения, отопления, вентиляции и кондиционирования; применение облачных технологий; CRM технологии; системы Amadeus, Galileo, Sabre, Libra OnDemand); Раздел 2. Автоматизированные системы управления в сфере гостеприимства и общественного питания (интеллектуальные автоматизированные системы управления, модули управления, административной службы, резервирования, обслуживания; эквайринг; схемы B2B, B2C, C2C и другие в сфере гостеприимства и общественного питания); Раздел 3. Локальные и глобальные компьютерные информационные сети (инфраструктура сетей в сфере гостеприимства и общественного питания; внедрение ERP, GDS систем; интернет-технологии; снижение транзакционных издержек; сервисы email, push, sms- рассылок, правовое регулирование интернет-рекламы)
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

Наименование дисциплины (модуля)	Материально-техническое оснащение в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Формирование профессиональных компетенций связанных с формированием знаний и умений для разработки мероприятий на основе совершенствования инженерного и материально-технического оснащения гостиниц, направленные на повышение качества услуги и обслуживания, формирования лояльности клиентов в сфере гостеприимства и общественного питания.
Компетенции	ОПК-3- способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
Краткое содержание	Основы конструктивных решений гостиниц и ресторанов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий. Группы помещений предприятий общественного питания, торговли и бытового обслуживания. Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного и развлекательного назначения. Система теплоснабжения и отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Энергетическое хозяйство. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Телекоммуникационные системы гостиниц. Комплексная система обеспечения безопасности. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц. Профессиональное технологическое оборудование для предприятий. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Формирование теоретических знаний, практических навыков расчета и анализа экономических показателей, результатов деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
Компетенции	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности. ПК-7. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
Краткое содержание	Базовые понятия, концепции экономики индустрии гостеприимства. Макроэкономика индустрии гостеприимства. Мезо и микроэкономика индустрии гостеприимства. Основы создания предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания. Основные средства предприятия. Оборотные средства предприятия. Трудовые ресурсы и персонал предприятия. Капитал предприятия. Эксплуатационная программа гостиницы. Оборот и продукция предприятия общественного питания. Издержки, расходы и себестоимость услуг. Ценовая политика предприятия. Финансово-экономические результаты деятельности предприятия. Инновационно-инвестиционная деятельность предприятия. Основы анализа

	и диагностики хозяйственной деятельности предприятия. Анализ состояния и использования основных фондов предприятия. Анализ использования материальных ресурсов. Анализ использования трудовых ресурсов. Анализ затрат на производство и реализацию продукции. Анализ производственных результатов работы предприятия. Анализ экономических результатов деятельности предприятия. Анализ результатов социального развития. Анализ результатов технического состояния и развития предприятия. Диагностика потенциала предприятия. Анализ финансового состояния предприятия. Оценка эффективности финансово-хозяйственной деятельности
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Формирование теоретических знаний и практических навыков в сфере менеджмента организаций индустрии гостеприимства и общественного питания.
Компетенции	УК-3 – способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. ОПК-2 – способен осуществлять основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-1 – способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Краткое содержание	Тема 1. Сущность и содержание менеджмента. Тема 2. Принципы, методы и функции менеджмента. Тема 3. Эволюция менеджмента: этапы и классические научные школы. Тема 4. Организация как система и объект управления в сфере гостеприимства и общественного питания. Тема 5. Процесс управления и принятие решений в сфере гостеприимства и общественного питания. Тема 6. Планирование и стратегическое управление организациями в сфере гостеприимства и общественного питания. Тема 7. Организационные структуры управления в сфере гостеприимства и общественного питания. Тема 8. Технологии современного менеджмента организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Тема 9. Информационно-коммуникативные аспекты менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания. Тема 10. Организационные изменения и трансформация современных организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Тема 11. Особенности работы менеджера в современной организации сферы

	<p>гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Тема 12. Управление конфликтами в современных организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Тема 13. Лидерство как форма управленческой власти.</p> <p>Тема 14. Организационная культура организаций в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Тема 15. Стилевая характеристика управленческой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Тема 16. Персонал и организационные отношения в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Тема 17. Менеджмент организаций: импульсы в будущее.</p> <p>Тема 18. Практика менеджмента организаций в многообразии мировых моделей.</p>
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Лекции</p> <p>Практические (по типу семинарского)</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Форма промежуточной аттестации	<p>Зачет V семестр.</p> <p>Экзамен VI семестр.</p>

Наименование дисциплины (модуля)	Технологии и организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Цель изучения	приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
Компетенции	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. ПК - 5 способен обеспечивать формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания соответствия отраслевым стандартам сервиса
Краткое содержание	Теоретические основы организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Технология и организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Особенности подготовки и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация проведения и обслуживания банкетов. Организация обслуживающего персонала. Прогрессивные технологии обслуживания. Контроль качества обслуживания потребителей.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия (при наличии)</p> <p>Самостоятельная работа (реферат, контрольная работа)</p>
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Второй иностранный язык
Цель изучения	Овладение студентами коммуникативными компетенциями, позволяющими пользоваться иностранным языком в ситуациях межличностного общения с зарубежными партнерами в различных областях профессиональной деятельности
Компетенции	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)
Краткое содержание	Чтение для профессиональных целей. Устная практика. Грамматика. Профессиональное общение
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Зачет, дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Безопасность обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	получение обучающимися необходимых знаний в сфере организации безопасности обслуживания гостиничных комплексов и организация общественного питания, а также знаний об основных видах оборудования и материально-технических средствах обеспечения безопасности, используемых в средствах размещения и предприятиях общественного питания
Компетенции	ОПК-7 - Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Краткое содержание	Теоретические основы безопасности современной гостиницы. Техническое обеспечение безопасности обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Организация работы службы безопасности обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Контроль бизнес-процессов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Овладение знаниями, умениями и навыками контроля и оценки эффективности основных вспомогательных процессов, процессов управления

	организации сферы гостеприимства и общественного питания
Компетенции	ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Теоретические основы процессного управления. Сущность бизнес-процесса. Принципы и методы анализа бизнес-процессов. Сущность контроля в управлении организации. Контроллинг бизнес-процессов. Организация и методика контроля основных процессов. Организация и методика контроля вспомогательных и управленческих процессов. Сбалансированная система показателей и ключевые показатели эффективности.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Формирование системы знаний, умений и навыков по управлению персоналом организаций индустрии гостеприимства и общественного питания
Компетенции	УК -3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК - 6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Рассматриваются ключевые аспекты управления персоналом с учетом специфики функционирования предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания в условиях рыночной экономики, излагаются современные методы и подходы к управлению персоналом.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Контрольная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
Цель изучения	Формирование профессиональных компетенций связанных с предоставлением услуг по организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями в сфере гостеприимства и общественного питания
Компетенции	ОПК-3 - способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
Краткое содержание	Сфера гостеприимства и общественного питания и его значение для лиц с ограниченными возможностями. Правовая поддержка в сфере гостеприимства и общественного питания для лиц с ограниченными возможностями. Обеспечение правил безопасности туристов и экскурсантов с ограниченными возможностями. Характеристика социально-средовой реабилитации лиц с ограниченными возможностями. Технологический цикл обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями в сфере гостеприимства и общественного питания. Создание безбарьерной среды в средствах размещения для гостей с ограниченными возможностями. Культура сервиса и морально-нравственный характер общения с лицами с ограниченными возможностями. Разработка турпродукта с учетом специальных нужд лиц с ограниченными возможностями
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Наименование дисциплины (модуля)	Санитарные требования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	приобретение студентами необходимой квалификации по вопросам санитарии и гигиены в управлении предприятиями, организации работы подразделений с соблюдением гигиенических требований, созданию условий труда в соответствие с санитарными нормами, недопущения пищевых отравлений, обеспечению безопасности продукции
Компетенции	ОПК-3 - способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
Краткое содержание	1. Теоретические основы санитарного и гигиенического содержания помещений предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания. 2. Гигиенические основы организации питания и к уборке территории и помещений гостиницы. 3. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Виды учебных	Лекции

занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Овладение студентами современными требованиями и умениями организации и ведения документооборота организации сферы гостеприимства и общественного питания, составления документов.
Компетенции	ПК-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
Краткое содержание	Теоретические основы документационного обеспечения деятельности предприятия. Сущность документооборота. Организационно-распорядительная документация предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Документооборот гостиницы. Документооборот предприятия питания. Кадровая документация предприятия. Деловая документация предприятия. Современные информационные технологии в делопроизводстве. Организация и технология текущего хранения и архивирования документов.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Управление конкурентоспособностью в сфере гостеприимства
Цель изучения	Формирование системы знаний, умений и навыков по управлению конкурентоспособностью организаций индустрии гостеприимства и общественного питания
Компетенции	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Рассматриваются сущность конкурентоспособности как категории и как свойства предприятия рыночной экономики с учетом специфики индустрии гостеприимства и общественного питания; конкурентная среда предприятия, его конкурентные преимущества и конкурентные стратегии; конкурентоспособность товара и методы ее оценки; система и процесс управления конкурентоспособностью предприятия; разработка и обеспечение реализации программ повышения конкурентоспособности
Виды учебных	Лекции

занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия Контрольная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	Планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Овладение навыками планирования и управления ресурсами, результатами деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания
Компетенции	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Теоретические основы планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания. Стратегическое и текущее планирование. Организация текущего планирования предприятий. Организация планирования маркетинговой деятельности. Планирование эксплуатационной программы. Планирование продукции и товарооборота предприятий питания. Планирование потребности в персонале и фонда оплаты труда. Планирование издержек предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия. Планирование качества сервиса.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа (контрольная работа)
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 1 Проектная деятельность
Цель изучения	Сформировать у обучающихся теоретические подходы к организации проектной деятельности, проанализировать разновидности проектов, освоить практические навыки командной работы при осуществлении проектной деятельности, ознакомиться с правилами ведения проектной деятельности в команде
Компетенции	УК 2 – способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в сфере гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Раздел 1. Сущность и особенности проектной деятельности (способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне определённым практическим результатом, оформленным тем или иным образом)

	Раздел 2. Применение деловых игр при формировании идеи проекта, разработки основных этапов проекта, распределение основных ролей в проектной команде, психологическая атмосфера в команде и презентации и обоснование правильности и целесообразности выбранного проекта)
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия (по типу семинарского)
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 1 Проектирование сервисного сопровождения гостиничных услуг
Цель изучения	Сформировать знания и навыки по проектированию сервисного сопровождения гостиничных услуг; по соблюдению в профессиональной деятельности правил обслуживания клиентов; по определению критериев качества оказываемых гостиничных услуг, научить анализировать профессиональные ситуации с позиций участвующих в них индивидов; управлять конфликтами и стрессами в процессе сервисного сопровождения; потребности человека и принципы их удовлетворения при предоставлении сервисного сопровождения гостиничных услуг
Компетенции	УК 2 – способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ОПК 3 – способность обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Краткое содержание	Раздел 1. Теоретические основы проектной деятельности при сервисном сопровождении гостиничных услуг (основы проектирования; специфика предоставления гостиничных услуг; сущность и структура сервисного сопровождения); Раздел 2. Методические подходы к формированию сервисного сопровождения гостиничных услуг (основы гостеприимства; профессиональные стандарты обслуживания; разрешение сложных и конфликтных ситуаций при предоставлении гостиничных услуг); Раздел 3. Бизнес-технологии и инновационные решения при проектировании сервисного сопровождения гостиничных услуг (применение АСУ при предоставлении гостиничных услуг; способы привлечения новых клиентов через средства Интернет, интерактивная система контроля сервисного сопровождения при предоставлении гостиничных услуг; социальные сети как главный инструмент при проектировании сервисного сопровождения).
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия (по типу семинарского)
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 2 Проектирование детского досуга в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Сформировать у обучающихся навыки применения технологий моделирования и конструирования программ детского досуга в сфере гостеприимства и общественного питания, спроектировать категории целей в эмоционально-личностной области развития ребенка, предусмотреть критерии его результативности в субъектном проявлении
Компетенции	УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. ОПК-3 - способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Краткое содержание	Раздел 1. Выявление особенностей подготовки досуговой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания Раздел 2. Сущность и особенности проектирования детского досуга в сфере гостеприимства и общественного питания
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 3 Бизнес-технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Сформировать у обучающихся теоретические навыки по содержанию и институциональным особенностям бизнес-технологий, применяемых в современной экономике, выявить и проанализировать специфические особенности бизнес-технологий в сфере гостеприимства и общественного питания, проанализировать методические подходы к цифровизации бизнес-технологий в сфере гостеприимства и общественного питания
Компетенции	УК 2 – способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в сфере гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Раздел 1. Современные бизнес - технологии, как один из инструментов повышения эффективности бизнеса (франчайзинг, вендинг, лизинг, аутсорсинг, бизнес-инжиниринг, краудфандинг, контроллинг в сфере гостеприимства и общественного питания) Раздел 2. Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания (электронная коммерция, эквайринг, использование облачных технологий, CRM технологии; системы Amadeus, Galileo, Sabre, Libra OnDemand, интеллектуальные автоматизированные системы управления, модули управления, административной службы, резервирования, обслуживания, схемы B2B, B2C, C2C и другие в сфере гостеприимства и общественного питания);
Виды учебных	Практические занятия (по типу семинарского)

занятий (согласно учебному плану)	
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 4 Управление потребительским поведением в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Сформировать у обучающихся системные знания о современных концепциях, подходах и методах управления поведением потребителей в сфере гостеприимства и общественного питания, проанализировать основные методики и выявить психологические предпочтения людей в процессе потребления услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Компетенции	УК 2 – способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ОПК 4 – способность осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Раздел 1. Поведение потребителей: концептуальные положения (поведение потребителей: предмет и объект, история изучения, методы и модели); Раздел 2. Внутренние факторы, влияющие на поведение потребителей и Факторы внешнего влияния на поведение потребителей (социально-психологические факторы потребительского поведения, мотивация потребительского поведения, влияние культуры на поведение потребителей, социальная стратификация общества и поведение потребителей)
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия (по типу семинарского)
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 5 START-UP в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Сформировать у обучающихся системные знания и навыки использования START-UP в сфере гостеприимства и общественного питания. Проанализировать возможную динамику повышения качества и эффективности в сфере гостеприимства и общественного питания при применении START-UP
Компетенции	УК 2 – способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ОПК 4 – способность осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы

	гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Раздел 1. Сущность и принципиальные особенности START-UP в сфере гостеприимства и общественного питания Раздел 2. Оценка эффективности применения START-UP в сфере гостеприимства и общественного питания
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Практические занятия Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 1 Организация санаторно-курортной деятельности
Цель изучения	Целью освоения дисциплины является формирование системы знаний по санаторно– курортной деятельности как совокупности всех видов деятельности по организации и осуществлению оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов.
Компетенции	ОПК-3 Способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности. ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.
Краткое содержание	Санаторно-курортная деятельность как социально-общественное явление. Организация как система и как функция управления. Правовое обеспечение санаторно-курортной деятельности в РФ. Принципы современной организации санаторно-курортного дела. Рынок санаторно-курортных услуг. Курортно-рекреационные ресурсы России. Курортно-рекреационные ресурсы Республики Крым. Ресурсное обеспечение функционирования предприятий санаторно-курортной отрасли. Санаторно-курортный продукт. Медицинские услуги как целевая часть санаторного продукта. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях. Анимационно-досуговая деятельность на курортах. Экономический механизм функционирования организаций санаторно-курортного комплекса. Экономическая оценка эффективности предприятий санаторно-курортного комплекса. Социальные результаты развития санаторно-курортной сферы. Маркетинг в санаторно-курортной деятельности.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 1 Организация досуговой деятельности
Цель изучения	Формирование у студентов теоретических знаний об основах организации досуговой деятельности, а также практических навыков в этой сфере, формирование готовности обучающихся к эффективной реализации различных форм, средств и методов досуговой деятельности.
Компетенции	ОПК-3 Способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности. ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.
Краткое содержание	Основы теории досуга и культурно-досуговой деятельности. Классификация видов культурно-досуговой деятельности. Организация культурно-досуговой деятельности в системе гостиничного бизнеса. Культурно-досуговая деятельность в структуре гостиничного продукта. Предприятия культурно-досуговой деятельности. Типология потребителей культурно-досуговых мероприятий. Технология культурно-досуговой деятельности. Особенности организации культурно-досуговой деятельности на различных этапах жизненного цикла человека. Современные методики культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Игра и праздник в структуре культурно-досуговой программы. Менеджмент культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Маркетинг культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Культурно-досуговая деятельность как метод продвижения гостиничного предприятия. Формирование бюджета культурно-досуговой деятельности. Классификация персонала культурно-досуговой деятельности.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 2 Ресурсное обеспечение санаторно-курортной деятельности
Цель изучения	Формирование целостного представления о видах ресурсного обеспечения деятельности организации санаторно-курортной сферы для реализации функции управления подразделениями организации
Компетенции	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК - 1 способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов, служб, отделов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Теоретические основы ресурсного обеспечения санаторно-курортной деятельности. Лечебные ресурсы: классификация, планирование, эффективность использования. Материально-технические ресурсы санаторно-курортной организации. Трудовые ресурсы: отбор, эффективность использования и развития. Информационные ресурсы в обеспечении деятельности организаций. Инфраструктурные ресурсы как основной фактор обеспечения

	деятельности санаторно-курортной организации. Экологические ресурсы – основа туристско-рекреационной деятельности. Социально-экономические ресурсы санаторно-курортной деятельности. Финансовые ресурсы организации. Эффективность использования ресурсов
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 2 Ресурсное обеспечение досуговой деятельности
Цель изучения	Формирование целостного представления о видах ресурсного обеспечения досуговой деятельности организации индустрии гостеприимства для реализации функции управления подразделениями организации
Компетенции	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК - 1 способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов, служб, отделов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Теоретические основы ресурсного обеспечения досуговой деятельности. Материально-технические ресурсы досуговой деятельности. Трудовые ресурсы: отбор, эффективность использования и развития. Информационные ресурсы в обеспечении деятельности организаций. Инфраструктурные ресурсы как основной фактор обеспечения досуговой деятельности.. Социально-экономические ресурсы досуговой деятельности. Финансовые ресурсы организации. Эффективность использования ресурсов.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 3 Технология санаторно-курортной деятельности
Цель изучения	Целью освоения дисциплины является формирование системы знаний по технологии санаторно – курортной деятельности, технологии санаторно-курортного обслуживания и использования полученных знаний на практике.
Компетенции	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного

	<p>питания.</p> <p>ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.</p>
Краткое содержание	<p>Санаторно-курортная деятельности в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме.</p> <p>Правовые аспекты деятельности санаторно-курортных организаций.</p> <p>Классификация санаторно-курортных организаций.</p> <p>Природные лечебные и курортно-рекреационные ресурсы России.</p> <p>Технологии управления курортами.</p> <p>Технологический цикл обслуживания в санаторно-курортных комплексах.</p> <p>Технологии и особенности управления персоналом санаторно-курортной организации.</p> <p>Основные службы, обеспечивающие жизнедеятельность санаторно-курортного комплекса.</p> <p>Организация и предоставление услуг питания в санаторно-курортном комплексе.</p> <p>Методы и технологии санаторно-курортного лечения и оздоровления.</p> <p>Современные технологии эксплуатации курортных объектов.</p> <p>Технологии повышения качества курортного обслуживания.</p> <p>Технологии экономического регулирования санаторно-курортной деятельности.</p> <p>Маркетинговые технологии в санаторно-курортной деятельности</p>
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия (по типу семинарского)</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 3 Технология досуговой деятельности
Цель изучения	Формирование у студентов теоретических знаний об основах технологии досуговой деятельности, а также практических навыков в этой сфере, формирование готовности обучающихся к эффективной реализации различных форм, средств и методов, технологий досуговой деятельности.
Комpetенции	<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.</p>
Краткое содержание	<p>Сущность и специфика современных технологий досуговой деятельности. Основные структурные компоненты технологии досуговой деятельности. Типология и классификация технологий досуговой деятельности. Методика технологического обеспечения досуговой деятельности. Средства, формы и методы досуговой</p>

	деятельности как основные составляющие технологического процесса. Социокультурные технологические системы, особенности их проектирования и реализации в досуговой деятельности. Культурно-воспитательные и мотивационные технологии досуговой деятельности. Технологии информационно-познавательной и просветительской деятельности в сфере досуга. Технологии досуговой деятельности на различных этапах жизненного цикла человека. Методика подготовки и проведения тематических мероприятий. Технологии проектирования и реализации досуговых мероприятий. Формирование бюджета досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Классификация персонала досуговой деятельности.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	ДВП 4 Стратегический менеджмент в сфере гостеприимства и общественного питания
Цель изучения	Сформировать у студентов знания и навыки стратегического управления современными предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания в целях их устойчивого развития и достижения конкурентоспособности на мировом рынке услуг по размещению
Компетенции	ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК - 2 способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства общественного питания
Краткое содержание	Раскрывается сущность стратегического управления предприятиями и в частности предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса; излагаются методы стратегического анализа работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, изучения спроса и конъюнктуры рынка, конкурентной среды; способы сегментации рынка потребителей гостинично-ресторанных услуг, разработки стратегии позиционирования предприятия на рынке, обеспечения устойчивого развития гостиницы и формирования её позитивного имиджа.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции практические занятия (по типу семинарского)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование	ДПВ 4 Коммуникативный менеджмент в анимационно-досуговой
---------------------	--

дисциплины (модуля)	деятельности
Цель изучения	Формирование у студентов теоретических знаний об основах коммуникативного менеджмента анимационно-досуговой деятельности, а также практических навыков в этой сфере, формирование готовности обучающихся к эффективной реализации различных форм, средств и методов управления анимационно-досуговой деятельностью.
Компетенции	ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.
Краткое содержание	Организационные отношения в управлении анимационно -досуговой деятельностью. Основы теории досуга и анимационной деятельности. Классификация видов анимационно-досуговой деятельности. Особенности коммуникативного процесса в анимационно -досуговой деятельности. Технология анимационно -досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Межкультурные коммуникации в системе анимационно -досуговой деятельности. Механизмы управления коммуникациями анимационно -досуговой деятельности. Моделирование анимационно -досуговых программ в гостиничном предприятии. Коммуникационный менеджмент как процесс реализации анимационно –досуговых программ. Особенности менеджмента анимационно-досуговой деятельности на различных этапах жизненного цикла человека. Игра и праздник в структуре менеджмента анимационно-досуговой программы. Маркетинг анимационно -досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Формирование бюджета анимационно - досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Методическое и кадровое обеспечение анимационно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии. Контроль сервиса и качества процессов организации анимационно-досуговых услуг в гостиничном предприятии.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (по типу семинарского) Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Наименование дисциплины (модуля)	ДПВ 5 Инновации в санаторно-курортной деятельности
Цель изучения	сформировать у обучающихся знания об инновационном менеджменте как об управлеченческой технологии, о механизмах осуществления инновационной деятельности, об управлении и оценке эффективности данного процесса с учетом специфики сферы гостиничного и туристического бизнеса, а также приобретение практических навыков управления и принятия решений в области инновационного менеджмента в гостиничном деле и туризме

Компетенции	ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Краткое содержание	4. Сущность инновационного процесса 5. Структура инновационной среды 6. Стратегия инновационного процесса
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия (при наличии)
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Анимационный менеджмент
Цель изучения	Развитие у обучающихся креативных и коммуникативных способностей, изучение анимационной деятельности в сфере услуг в России и за рубежом, подготовка специалистов в области экономики и управления на предприятиях туризма.
Компетенции	УК-5 - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах ОПК-2 - способен осуществлять основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Сущность анимации и ее функции. История массовых праздников и зрелищ. Культура как объект анимации. Рекреационная сущность анимации. Роль элементов культуры в формировании анимационных мероприятий. Особенности и значение гостиничной анимации. Анализ и контроль эффективности анимационной деятельности. Работа аниматоров с различными категориями. Гостиничные анимационные программы.
Виды учебных занятий (согласно учебному плану)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование	Учебная практика, ознакомительная
---------------------	--

дисциплины (модуля)	
Виды (типы). Формы и способы проведения практики	Вид практики, форма ее проведения: учебная, стационарная. Способы проведения практики: стационарная
Компетенции	ОПК-4 - способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Краткое содержание	Изучение видов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, их назначение, функции, структура, персонал, виды предоставляемых услуг. Ознакомление с техникой безопасности и мероприятиями по охране труда. Анализ нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность субъектов сферы гостеприимства и общественного питания. Анализ истории развития индустрии гостеприимства на территории Республики Крым и г. Севастополь Характеристика современного состояния сферы гостеприимства и общественного питания на территории Республики Крым и г. Севастополь. Выявление закономерностей, объясняющих формирование основных центров сферы гостеприимства, санаторно-курортных и т.д. Выявление предпосылок и факторов, влияющих на формирование индустрии гостеприимства в Республике Крым и г. Севастополь Определение тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания в Республике Крым и г. Севастополь. Формирование предложений по организации продажи и продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Производственная практика, сервисная
Виды (типы). Формы и способы проведения практики	Вид практики, форма ее проведения: производственная, дискретная. Способы проведения практики: выездная
Компетенции	ОПК-3 - способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ПК-5 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса ПК-11 - способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
Краткое содержание	Раздел 1: производственный инструктаж, сбор информации о месте организации на рынке гостиничных услуг; - знакомство с юридическим статусом организации;

	<p>-изучение должностных инструкций сотрудников службы приема и размещения;</p> <p>-сбор и изучение нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность организации, анализ соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство со организационной структурой управления, работой подразделений (служб) и их функциями; - освоение приемов и навыков работы персонала службы приема и размещения, службы обслуживания руководствуясь рекомендациями руководителя практики от гостиничного предприятия; участие в разрешении проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон; - изучение Правил внутреннего трудового распорядка организации; - знакомство современными сервисными технологиями в процессе предоставления услуг, соответствующих регламентов процессов обслуживания для обеспечения, требуемого качества процессов оказания услуг, корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания; - определение соответствия гостиничного предприятия требованиям к категориям гостиниц установленных "Порядком классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляющей аккредитованными организациями", утвержденным приказом Минкультуры России от 11.07.2014 г. № 1215, зарегистрированному в Минюсте РФ 21.12.2014 г. № 35473. <p>Раздел 2: -производственный инструктаж;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с деятельностью гостиницы и со структурой подразделения прохождения практики; - изучение нормативно-технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность. Анализ соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; - изучение функциональных и должностных обязанностей сотрудников структурных подразделений; - определение этапа жизненного цикла гостиничного продукта для разработки плана обеспечения работы гостиницы. - проведение диагностики развития гостиницы по группам показателей развития за 3 года. Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определении уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; - выполнение функций менеджера гостиничного предприятия, обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в процессе обслуживания потенциальных потребителей услуг, продажи гостиничных услуг и сформированного гостиничного продукта. Применение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса. Участие в организации работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. - изучение путей разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон в исследуемом предприятии.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование	Производственная практика, организационно-управленческая
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Форма проведения практики – производственная, рассредоточенная, дискретная Способы проведения практики – стационарная.
Компетенции	ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Краткое содержание	<p>Сбор информации о месте организации на рынке гостиничных услуг. Знакомство с юридическим статусом организации и общей структурой гостиничного предприятия.</p> <p>Сбор и изучение нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность организации.</p> <p>Выявление особенностей гостиничного продукта предприятия.</p> <p>Проведение анализа деятельности гостиничного предприятия с использованием SWOT-анализа для выявления проблемных зон в организации бизнес-процессов и в организации систем управления.</p> <p>Знакомство со структурой управления, работой подразделений (служб) и их функциями.</p> <p>Изучение организационной структуры гостиничного предприятия.</p> <p>Изучение должностных инструкций сотрудников.</p> <p>Изучение Правил внутреннего трудового распорядка организации.</p> <p>Знакомство с профессиональной этикой работников гостиничного предприятия, культурой обслуживания и служебным этикетом сотрудника гостиничного предприятия.</p> <p>Проведение оценки и определение уровня личной эффективности менеджеров гостиничного предприятия.</p> <p>Определение кадровой политики предприятия (направления кадровой работы, совокупность принципов, методов, форм, организационного механизма по выработке целей и задач, направленных на сохранение, укрепление и развитие кадрового потенциала); дать оценку кадрового состава организации, системы показателей по труду (общеэкономических – производительность труда, удельный вес фонда потребления в прибыли; кадровых – численность, удельный вес рабочих, руководителей, текучесть кадров, средний возраст; расходы на персонал; условия труда).</p> <p>Формирование предложений по координации и контролю служб, отделов гостиничного предприятия.</p> <p>Ознакомление с отчетной документацией гостиничного предприятия.</p> <p>Определение состава и структуры имущества предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с характеристикой источников его формирования и эффективности использования.</p> <p>Выявление проблемы деятельности по диагнозу состояния.</p> <p>Формирование предложений по совершенствованию деятельности предприятия/структурного подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование дисциплины (модуля)	Производственная практика, преддипломная
Виды (типы). Формы и способы проведения практики	Вид практики, форма ее проведения: производственная, преддипломная, дискретная. Способы проведения практики: стационарная, выездная
Компетенции	ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-2 - способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-7 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений. ПК-5 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса. ПК-11 - способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
Краткое содержание	Ознакомиться с базой практики, оформить пропуски, получить необходимые инструкции по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. Ознакомиться с рабочим местом, за которым будет закреплен обучающийся в течение всего времени прохождения практики Изучить нормативно-правовое обеспечение деятельности организации – базы практики, организационной структуры управления, функций структурных подразделений и их кооперации. Изучить законодательные акты, которые регламентируют деятельность средства размещения, которое является базой практики. Изучить учредительные документы гостиничного предприятия. Изучить должностные инструкции руководителей и работников, его подразделений Изучить приемы и методы анализа деятельности гостиниц или других средств размещения. Изучить методы расчета и планирования основных финансовых показателей гостиничного предприятия и других организаций индустрии гостеприимства. Изучить формы отчетности, применяемые в анализируемом предприятии. Изучить методы оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности, удовлетворенности потребителей гостиничных услуг. Изучить методы прогнозирования основных показателей для различных средств размещения и рынка гостиничных услуг в целом. Изучить методы составления смет, договоров – в зависимости от специфики документооборота в средствах размещения, являющихся базой практики. Изучить принципы принятия и реализации экономических и управленческих решений в средствах размещения. Приобрести навыки анализа экономической информации; опыта

	самостоятельного выполнения расчетов различных показателей по профилю подготовки.
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет