Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Год набора 2021

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.01 ИСТОРИЯ**

**(ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **11** | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины: сформировать у студентов осознанный интерес к истории, которая содержит в себе мудрость поколений предков и богатое духовное наследие. При этом искренний интерес и уважение к Отечественной истории и мировой истории, к опыту прошлого, является показателем нравственной зрелости человеческой личности. Знание истории человечества позволяет объективно оценивать современность сквозь призму прошедших эпох.

Задачи дисциплины:

* раскрыть главные сюжеты яркой и драматичной истории России с древнейших времен до наших дней;
* отразить особенности национально-культурного и социально-экономического развития различных стран и регионов;
* выделить отличительные черты менталитета, национального самосознания, свойственных нашему народу;
* на примере всемирной истории продемонстрировать закономерность исторического развития, обусловленность различных исторических процессов.

Данная дисциплина реализуется в рамках базовой части программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Философия, Этногеографические и конфессиональные особенности туристских дестинаций, Организация гостиничного дела, Культурные и природные ресурсы региона, История туризма и гостеприимства, История сервисных услуг.

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | История как наука. |
| 2 | *Всеобщая история.* История древнего мира (первобытное общество, восточная и античная цивилизации) |
| 3 | *Всеобщая история*. Мир в эпоху Средних веков. |
| 4 | *Отечественная история*. Этногенез восточных славян. Древнерусское государство IX – XI веков. |
| 5 | *Всеобщая история*. Средневековая Русь XII – XVI веков. |
| 6 | *Всеобщая история*. Мир в эпоху Нового времени (XVI – XIX вв.) |
| 7 |  *Отечественная история*. Россия в годы правления династии Романовых (XVII – XIX вв.) |
| 8 | *Всеобщая история*. Новейшее время в мировой истории. |
| 9 | *Отечественная история*. Советская Россия и СССР в (1917 – 1941 гг.) |
| 10 | *Отечественная история*. Великая Отечественная война 1941 – 1945 гг. |
| 11 | *Отечественная история*. СССР в 1946 – 1991 гг. |
| 12 | *Отечественная история*. Современная история России и мира. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.02 ФИЛОСОФИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины: сформировать у студентов систему знаний по основным направлениям философии, по содержанию наиболее значительных философских учений, по истории важнейших философских течений и школ, начиная с эпохи античности и до наших дней; сформировать представление о философии как о специфической форме общественного сознания, способе познания и духовного освоения мира; ввести учащегося в круг важнейших философских проблем.

Задачи дисциплины:

* + систематизировать знания о природе мышления и закономерностях взаимодействия человека и общества, выработанные на основе классической философской традиции, проверенной многовековым опытом интеллектуальной культуры человечества; обеспечить знание философской терминологии, содержания и взаимосвязей философских категорий; знание философских персоналий;
	+ уметь ориентироваться в существующем разнообразии древней и современной философской литературы; оперировать философской терминологией; грамотно излагать содержание всех, предусмотренных тематическим планом данной программы, философских концепций; анализировать философские проблемы, предполагаемые данной учебной программой, давать развёрнутые определения основным философским терминам, определять тематическую, мировоззренческую, идейно-теоретическую направленность любого русскоязычного философского текста;
	+ иметь навыки работы с философской литературой и работы на семинарских занятиях, навыки самостоятельного изложения, ранее изученных, философских концепций, навыки комментирования и интерпретации философских текстов; навыки приобретения, использования и обновления гуманитарных (социально-экономических и политических) знаний.

Данная дисциплина реализуется в рамках базовой части Блока программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Философия Прикладная математика и математические методы в сфере гостеприимства Информационные технологии и программное обеспечение деятельности гостиничного предприятия Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины является основой для Исследовательской практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Предмет философии. Место и роль философии в культуре. Структура философского знания |
| 2 | Тема 2. Становление философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития. |
| 3 | Тема 3. Учение о бытии. Монистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Понятия материального и идеального. Пространство, время. Движение и развитие, диалектика. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статические закономерности. Научные, философские и религиозные картины мира. |
| 4 | Тема 4. Человек, общество, культура. Человек и природа. Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Человек и исторический процесс; личность и массы, свобода и необходимость. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития. |
| 5 | Тема 5. Философия ценностей. Смысл человеческого бытия, насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести. |
| 6 | Тема 6. Сознание и познание. Сознание, самосознание и личность. Познание, творчество, практика. Вера и знание. Понимание и объяснение. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины. Действительность, мышление, логика и язык. Научное и вненаучное знание. |
| 7 | Тема 7. Философия науки. Критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника. |
| 8 | Тема 8. Будущее человечества. Глобальные проблемы современности. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции(или ее части) |
|
| **1.** | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |
|
|
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины: обучить обучающихся основам языкового общения на иностранном языке.

Задачи дисциплины: формирование у обучающиеся системных знаний касательно языковой системы иностранного языка, умений в части основных видов языковой и речевой деятельности (говорение, аудирование, письмо) и навыков коммуникативного общения на иностранном языке.

Данная дисциплина реализуется в рамках базовой части Блока программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Иностранный язык второй, Деловые коммуникации и культура речи, Развитие профессиональных коммуникаций

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 15 зачетных единиц, 540 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Module 1. What is tourism? |
| 2 | Module 2. World destinations |
| 3 | Module 3 Tour operators |
| 4 | Module 4. Tourist motivations  |
| 5 | Module 5. Travel agencies |
| 6 | Module 6. Transport in tourism |
| 7 | Module 7. Accommodation |
| 8 | Module 8. Marketing and promotion |
| 9 | Module 9 The airline industry |
| 10 | Module 10 Holidays with a difference |
| 11 | Module 11 Reservations and sales |
| 12 | Module 12 Airport departures |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

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

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-8 | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины**:**

формирование сознательного отношения к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих, приобретения основополагающих знаний и умений распознавать и оценивать опасные и вредные факторы, ликвидировать последствия, оказывать само- и взаимопомощь.

Задачи дисциплины**:**

* формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
* идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
* разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
* проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;
* обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
* принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
* прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.

 Данная дисциплина реализуется в рамках базовой части Блока программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Служба безопасности в гостинице

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. |
| 2 | Человек и среда обитания. |
| 3 | Природные чрезвычайные ситуации. |
| 4 | Автономное существование человека в природе |
| 5 | ЧС криминогенного характера.  |
| 6 |  ЧС техногенного характера. |
| 7 | Гражданская оборона и ее задачи.  |
| 8 | Экстремальные ситуации аварийного характера в жилище. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.05 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений |
| **2** | УК-10 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению |
| **3** | ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование у студентов основных знаний о формах и способах организации правового регулирования, и работы с различной аудиторией в туристской, гостиничной и экскурсионной деятельности, применяя знания изученной дисциплины.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить положения, которые касаются правового регулирования;
* владеть терминологией и основными понятиями данной дисциплины;
* должны владеть методами сбора нормативной и фактической информации, имеющей значение для реализации норм в вышеуказанной сфере;
* уметь применять полученные знания в практической деятельности.

 Данная дисциплина реализуется в рамках базовой части Блока программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями Документационное обеспечение в сфере гостеприимства, Правовое регулирование в сфере гостеприимства

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительная практика, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Понятие, содержание предмет правового регулирования гостиничной деятельности.  |
| 2 | Правовой режим гостиничной деятельности в национальном праве, правовой статус субъектов гостиничной деятельности. |
| 3 | Классификация международных договоров и контрактов в области статус субъектов гостиничной деятельности, национальная специфика. |
| 4 | Организационно-правовое обеспечение гостиничной деятельности. Виды юридических лиц. Институт финансовых гарантий в гостиничной деятельности. |
| 5 | Правовое регулирование транспортных услуг и международных перемещений в гостиничной деятельности.  |
| 6 | Порядок разрешения споров в случае нарушения контракта в гостиничной деятельности. Договор возмездного оказания услуг. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.06 ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:** подготовить выпускника, обладающего способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения профессиональных задач и в целях межличностного и межкультурного взаимодействия.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-овладение нормами устной и письменной речи, качествами хорошей русской речи;

-знание экстралингвистических и лингвистических особенностей функциональных стилей современного русского литературного языка;

-умение пользоваться словарями и справочниками; создавать и редактировать тексты профессионального и официально-делового назначения в соответствии с нормами современного русского литературного языка и стандартами оформления деловой документации;

-умение анализировать, обобщать, критически воспринимать текстовую информацию в учебно-профессиональной, научной и официально-деловой сферах общения.

 Данная дисциплина реализуется в рамках базовой части Блока программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

 Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Иностранный язык, Иностранный язык (второй), Практикум перевода в сфере профессиональной коммуникации, Развитие профессиональных коммуникаций

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Культура речи как языковедческая дисциплина. Современная языковая ситуация |
| 2 | Тема 2. Проблема лингвистической экологии |
| 3 | Тема 3. Современный русский литературный язык |
| 4 | Тема 4. Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка |
| 5 | Тема 5. Орфоэпические, орфографические, морфологические нормы |
| 6 | Тема 6. Лексические, синтаксические нормы, пунктуационные нормы |
| 7 | Тема 7. Типологические признаки функциональных стилей русского языка: научный, публицистический, официально-деловой, художественный, разговорный стили |
| 8 | Тема 8. Стилистические нормы современного русского литературного языка |
| 9 | Тема 9. Культура письменной речи |
| 10 | Тема 10. Правила и приемы построения устного публичного выступления |
| 11 | Тема 11. Речевой этикет |
| 12 | Тема 12. Особенности речевого оформления документации |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.07 ПРИКЛАДНАЯ МАТЕМАТИКА И МАТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Целями освоения дисциплины являются:**

- формирование понимания исторической роли математики в развитии наук, в практической деятельности людей, значения математики в современном мире,

- усвоение обучающимися знаний и формирование умений и навыков по математике на уровне требований ФГОС ВО в объеме, необходимом для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин,

- обучение основным понятиям и методам аналитической геометрии, математического анализа, теории вероятностей, математической статистики,

- развитие навыков математического мышления, подготовка к применению математических методов для решения практических задач общего и профессионального характера.

Методологической основой курса математики являются теоретико-множественный и системный подход, индукция, выделение главного и принцип органического сочетания фундаментальности и прикладной направленности.

**Задачи освоения дисциплины:**

- рассмотреть вопросы аналитической геометрии на плоскости и в пространстве,

- рассмотреть основные разделы математического анализа, теории вероятностей, необходимые обучающимся в процессе профессиональной подготовки по данному направлению;

- установить основные подходы к описанию математических объектов;

- обеспечить навыки применения данных знаний в будущей практической деятельности.

 Данная дисциплина реализуется в рамках базовой части Блока программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

 Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Философия, Информационные технологии и программное обеспечение деятельности гостиничного предприятия, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины является основой для Исследовательской практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Аналитическая геометрияОсновы математического анализа  |
| 2 | Методы математической обработки информации в профессиональной деятельности |
| 3 | Аналитическая геометрия |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.08 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. **ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
|
| **2.** | ОПК-1 | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины: заключается в формировании у обучающихся совокупности теоретических знаний, практических умений и навыков в области современных информационных технологий и специализированного программного обеспечения для решения прикладных комплексных задач и в осуществлении профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

Задачи дисциплины:

- привить обучающимся навыки работы с современными информационными технологиями для решения профессиональных задач в сфере гостеприимства и общественного питания;

- привить обучающимся навыки работы в специализированных программных продуктах в сфере гостеприимства и общественного питания.

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Философия, Прикладная математика и математические методы в сфере гостеприимства, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности.

 Содержание дисциплины является основой для Ознакомительная практики, Исследовательской практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Введение в предмет. Современные тенденции и технологические решения в сфере гостиничной индустрии. Типология программных средств. Рынок программных продуктов. |
| 2 | Тема 2. Базовые программные продукты/сервисы (MS Office) |
| 3 | Тема 3. Облачные сервисы. Поисково-информационные картографические /геоинформационные службы/сервисы |
| 4 | Базовые программные продукты/сервисы в сфере дизайна и мультимедиа, научно-исследовательских работ. |
| 5 | Тема 5. Специализированное программное обеспечение для предприятий гостиничной инфраструктуры. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.09 Этногеографические и конфессиональные особенности туристских дестинаций**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель дисциплины:** приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков о социокультурных и конфессиональных особенностях населения для успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

**Задачи дисциплины:**

* изучить социокультурные особенности и традиции различных народов мира;
* научиться недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей;
* сформировать практические навыки использования информации о социокультурных особенностях людей для недискриминационного и конструктивного взаимодействия и усиления социальной интеграции.

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: История (история России, всеобщая история), Философия Организация гостиничного дела Проектная деятельность в профессиональной сфере История туризма и гостеприимства История сервисных услуг Культурные и природные ресурсы региона

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Введение в этногеографию и конфессиологию |
| 2 | Тема 2. Этнос как специфический социальный феномен. Современные подходы к изучению этногеографических и конфессиональных туристских дестинаций |
| 3 | Тема 3. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций |
| 4 | Тема 4. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в Зарубежной Европе |
| 5 | Тема 5. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в Зарубежной Азии |
| 6 | Тема 6. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в Африке |
| 7 | Тема 7. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в Австралии и Океании |
| 8 | Тема 8. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в Северной Америке |
| 9 | Тема 9. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в Латинской Америке |
| 10 | Тема 10. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в России |
| 11 | Тема 11. Организация этногеографических и конфессиональных туристских дестиниций в Северо-Западном регионе России |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.10 МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНИЗАЦИЙ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
|
|
| **1.** | ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
|
| **2** | ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель** дисциплины: является формирование у обучающегося совокупности теоретических знаний, умений и практических навыков в области менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания, обладающего профессиональными компетенциями в этой сфере.

**Задачи** дисциплины:

* ознакомиться со способами управления в данной сфере, выстраивать и реализовывать траектории саморазвития на основе принципов образования;
* изучить теоретические основы менеджмента гостиничной деятельности, с учетом основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников;
* ознакомиться с принципами принятия экономически обоснованных управленческих решений, обеспечивающих экономическую эффективность организаций сферы профессиональной деятельности;
* изучить методы управления во времени, для использования своих ресурсов в целях выполнения порученной работы.
* изучить методы определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
* овладеть навыками планирования этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части программы бакалавриата, определяет направленность, является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания, Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины является основой для Практика по туристско-рекреационному проектированию, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Основы менеджмента |
| 2 | Тема 2. Эволюция менеджмента.  |
| 3 | Тема 3. Специфика, цели и задачи менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания.  |
| 4 | Тема 4. Вспомогательные механизмы в управлении. |
| 5 |  Тема 5. Психологические и социальные аспекты лидерства |
| 6 | Тема 6. Социальная ответственность бизнеса.  |
| 7 | Тема 7. Типы и виды вознаграждения на предприятиях ГИ. Создание системы мотивации труда на предприятиях сферы туризма и сервиса.  |
| 8 | Тема 8. Этические нормы в бизнесе.  |
| 9 | Тема 9. Внутренняя и внешняя среда предприятия сферы гостеприимства |
| 10 | Тема 10. Организационная структура современного предприятия гостеприимства.  |
| 11 | Тема 11. Принятие управленческих решений в сфере гостеприимства и ОП |
| 12 | Тема12. Стратегический менеджмент |
| 13 | Тема13. Инновационный менеджмент в сфере Гостеприимства и ОП |
| 14 | Тема 14. Факторы эффективности менеджмента*.* |
| 15 | Тема 15. Коммуникации в сфере гостеприимства и ОП |
| 16 |  Тема 16. Современный менеджмент по ( П. Друкеру). |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.11 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности |
|
|
| 2 | УК-9 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, практических умений и навыков в области экономики индустрии гостеприимства и общественного питания для обеспечения успешного использования сформированных компетенций в решении прикладных комплексных задач и в осуществлении профессиональной деятельности по направлению подготовки Гостиничное дело.

**Задачи преподавания дисциплины:**

* формирование теоретических знаний по вопросам экономики гостиничного предприятия и экономической эффективности;
* формирование теоретических знаний по вопросам учета, оценки и анализа основных производственно-экономических показателей
* научить применять теоретические знания для повышения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
* овладеть методикой определения основных производственно-экономических показателей деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.**

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Менеджмент организаций в сфере гостеприимства и общественного питания, Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Служба безопасности в гостинице

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Экономические основы деятельности предприятия |
| 2 | Тема 2. Имущество предприятия сферы гостеприимства и ОП |
| 3 | Тема 3 Финансы предприятия сферы гостеприимства и ОП |
| 4 | Тема 4. Издержки производства и прибыль предприятия |
| 5 | Тема 5. Анализ хозяйственной деятельности предприятия |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.12 МАРКЕТИНГ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-4 | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
|
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения успешного исследования рынка гостиничных услуг, реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использования сформированных компетенций в решении прикладных комплексных задач и в осуществлении профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

**Задачи преподавания дисциплины:**

- усвоить основные маркетинговые понятия в сфере гостеприимства и общественного питания, рынка, потребителей и конкурентов;

- изучить рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей и конкурентов;

- иметь представление о методиках исследований и мониторинга рынка в сфере гостеприимства и общественного питания, о методах исследования потребителей и конкурентов при предоставлении гостиничных услуг

- приобрести знания о методах продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

- владеть навыками проведения мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания, Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины является основой для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Современная концепция маркетинга в индустрии гостеприимства |
| 2 | Тема 2. Основные направления маркетинговых исследований в гостиничном деле |
| 3 | Тема 3. Целевой маркетинг предприятий индустрии гостеприимства |
| 4 | Тема 4. Продуктовая политика предприятий гостиничной отрасли |
| 5 | Тема 5. Ценовая политика предприятий гостиничной индустрии |
| 6 | Тема 6. Методы распределения и продвижения услуг гостеприимства |
| 7 | Тема 7. Организация деятельности маркетинговой службы предприятий индустрии гостеприимства |
| 8 | Тема 8. Маркетинг международного гостеприимства |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.13 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-7 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

Сформировать знания, умения и навыки по обеспечению безопасности обслуживания потребителей в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* ознакомление с техникой безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
* ознакомление с нормами и правилами охраны труда и техники безопасности
* овладеть навыками обеспечения безопасности, соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности
* овладеть навыками соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины является основой для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Законодательство в области охраны труда  |
| 2 | Тема 2. Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства |
| 3 | Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях  |
| 4 | Тема 4. Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы  |
| 5 | Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания  |
| 6 | Тема 6. Электробезопасность  |
| 7 | Тема 7. Пожарная безопасность  |
| 8 | Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию  |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.14 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |

**2. Место ДИСЦИПЛИНЫ В структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

обучить обучающихся основам языкового общения на втором иностранном языке.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

формирование совокупности теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения успешного использования сформированных компетенций в решении прикладных комплексных задач и в осуществлении профессиональной деятельности по направлению подготовки Гостиничное дело.

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Иностранный язык, Деловые коммуникации и культура речи, Практикум перевода в сфере профессиональной коммуникации, Развитие профессиональных коммуникаций.

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Первые контакты |
| 2. | Тема 2. Я и моя семья |
| 3. | Тема 3. Предметы, которые нас окружают |
| 4. | Тема 4. Еда и напитки |
| 5. | Тема 5. Повседневные занятия |
| 6. | Тема 6. Хобби и свободное время  |
| 7. | Тема 7. Здоровый образ жизни |
| 8. | Тема 8. Описание квартиры, номера в гостинице |
| 9 | Тема 9. Объяснение дороги, ориентация в городе |
| 10 | Тема 10. Внешность и возраст |
| 11 | Тема 11. Одежда и магазины |
| 12 | Тема 12. Страны второго иностранного языка |
| 13 | Тема 13. Путешествия  |
| 14 | Тема 14. Учеба и профессия |
| 15 | Тема 15. Деловая поездка |
| 16 | Тема 16. Известные люди |
| 17 | Тема 17. Кино и театр |
| 18 | Тема 18. Праздники и подарки |
| 19 | Тема 19. Средства массовой информации |
| 20 | Тема 20. Современные технологии и прогресс |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О. 15 ПСИХОЛОГИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |
| **2** | УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |

**2. Место ДИСЦИПЛИНЫ В структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

- создании условий для самооценки личностных и профессиональных качеств, способствующих дальнейшему развитию выпускника-бакалавра;

- формировании умения применять психологические знания в конкретных профессиональных ситуациях, связанных с человеческими взаимоотношениями;

- формировании психологической культуры необходимой для успешной организационно-управленческой деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

формирование необходимых теоретических знаний, умений и практических навыков в области психологического знания, предполагающего наличие компетенций коммуникативного, перцептивного и интерактивного характера, необходимых для продуктивного общения в профессиональной и социальной сферах, умение управлять коллективом и предотвращать конфликты, а также наличие навыков, способствующих развитию собственной личности.

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства, Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями, Управление персоналом гостиничного предприятия, Развитие профессиональных коммуникаций, Проектная деятельность в профессиональной сфере.

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительной практики, Исследовательской практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Сущность общения: его функции, стороны, виды, формы, барьеры. Психологические особенности делового общения. |
| 2. | Тема 2. Психологические и этнические нормы и принципы делового общения. |
| 3. | Тема 3. Психология коллектива: группа и ее структурная организация. Социометрическая, коммуникативная, иерархическая структура группы. Лидерство в группе. |
| 4. | Тема 4. Психология коллектива: характеристика групповых процессов. Групповые нормы. Межличностная совместимость. Групповые способы взаимодействия. |
| 5. | Тема 5. Проблемы социально-психологической адаптации. Стресс и его особенности. |
| 6. | Тема 6. Психология конфликта: понятие конфликта, его сущность; поведение в конфликтах; способы психологической защиты. |
| 7. | Тема 7. Личность и коллектив как субъекты и объекты управления. |
| 8. | Тема 8. Взаимодействие субъекта и объекта управления. Искусство управлять людьми. |
| 9 | Тема 9. Психологические особенности подготовки и проведения деловых переговоров. Способы психологической защиты. |
| 10 | Тема 10. Особенности социальной перцепции в деловом общении. |
| 11 | Тема 11. Личный имидж как набор внешних и внутренних факторов. **Оценка параметров имиджа и создание личного позитивного имиджа делового человека.** |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

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

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности |
|
| **2.** | ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель дисциплины:**

формирование необходимого объема современных знаний в области стандартизации, контроля качества гостиничных услуг, а также формирование практических навыков, направленных на обеспечение комплексного и качественного обслуживания потребителей.

**Задачи дисциплины:**

* формирование представления о современных тенденциях нормативно-правового обеспечения деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания
* изучение законодательства, стандарты Российской Федерации, международные стандарты оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы), а также нормы международного права в индустрии гостеприимства
* изучение основ взаимоотношений производителей и поставщиков услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон с целью улучшения качества предоставляемых услуг
* овладеть навыками оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом отечественных и международных стандартов
* овладеть навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Организация гостиничного дела, Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями, Правовое регулирование в сфере гостеприимства, Документационное обеспечение в сфере гостеприимства

Содержание дисциплины является основой для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1.Введение. Исторические основы метрологии, стандартизации и сертификации |
| 2. | Тема 2. Роль государственной политики в сфере услуг |
| 3. | Тема 3. Международное и межгосударственное сотрудничество в области стандартизации, сертификации и лицензирования |
| 4. | Тема 4. Стандартизация и сертификация: понятие, уровни, функции, методы |
| 5. | Тема 5. Основы стандартизации  |
| 6. | Тема. 6. Основы сертификации |
| 7. | Тема.7.Особенности стандартизации и сертификации услуг  |
| 8. | Тема 8.Основы технического регулирования |
| 9 | Тема 9.Государственная политика в области обеспечения безопасности потребителя услуг |
| 10 | Тема 10.Нормативно-правовое обеспечение безопасности услуг  |
| 11 | Тема.11 Национальные стандарты перевозки различными видами транспорта |
| 12 | Тема.12 Основы метрологии |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.17 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-1 | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания |
| **2** | ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **3** | ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Цель дисциплины: подготовить выпускника к практической деятельности по организации гостиничного дела с использованием знаний, полученных при изучении технологических процессов, применяемых предприятиями в оказании услуг размещения.

Задачи:

* формирование понимания о современном состоянии рынка гостиничных услуг и перспективах его развития;
* ознакомление с отечественными и международными стандартами при оказании гостиничных услуг
* ознакомление с приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений гостиниц
* изучение теоретико-практических основ ведения гостиничного хозяйства, ориентированных на современные тенденции и технологические новации в развитии мировой сферы услуг.
* овладение навыками качественного оказания услуг в избранной сфере гостеприимства

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Информационные технологии и программное обеспечение деятельности гостиничного предприятия, Менеджмент организаций в сфере гостеприимства и общественного питания, Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями

Содержание дисциплины является основой для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц 288 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен современного общества  |
| 2. | Тема 2. Введение в современную индустрию гостеприимства |
| 3. | Тема 3. Особенности организации деятельности малого гостиничного предприятия |
| 4. | Тема 4. Особенности организации деятельности сетевого гостиничного бизнеса |
| 5. | Тема 5. Особенности организации гостиничной деятельности для автотуризма и караванинга |
| 6. | Тема 6. Гостиничный бизнес как вид предпринимательской деятельности |
| 7. | Тема 7. Профессионально-этические основы гостиничной деятельности |
| 8. | Тема 8.Государственное регулирование гостиничного дела  |
| 9 | Тема 9. Типология и система классификации средств размещения в России  |
| 10 | Тема 10. Гостиничная услуга и ее особенности |
| 11 | Тема 11. Организационная структура и управление гостиничными предприятиями  |
| 12 | Тема 12 Гостиница как объект недвижимости |
| 13 | Тема 13. Управление качеством гостиничных услуг  |
| 14 | Тема 14. Конкуренция и конкурентоспособность гостиницы |
| 15 | Тема 15. Показатели эффективности управления гостиницей |
| 16 | Тема 16. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами  |
| 17 | Тема 17. Управление маркетинговой деятельностью гостиничными предприятиями |
| 18 | Тема 18. Реклама и PR в гостиничной деятельности  |
| 19 | Тема 19. Кадровая политика гостиницы |
| 20 | Тема 20. Оформление жилых и общественных помещений гостиницы |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.18 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

**Цель дисциплины:** сформировать систему компетенций, необходимых для обеспечения качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания для лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с требуемыми отечественными и международными стандартами.

**Задачи дисциплины:**

- изучить отечественные и международные стандарты и системы качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;

- научиться обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг лицам с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства и общественного питания;

- овладеть практическими навыками обеспечения качества процессов оказания услуг лицам с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства и общественного питания.

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такой дисциплиной как: Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, Организация гостиничного дела

Содержание дисциплины является основой для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы 144 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Теоретические аспекты организации услуг для лиц с ограниченными возможностями здоровья. |
| 2. | Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение деятельности средств размещения для организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья. |
| 3. | Тема 3. Менеджмент качества указания услуг на базе системы стандартов. |
| 4. | Тема 4. Формирование безбарьерной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья. |
| 5. | Тема 5. Технические требования инклюзивной среды в средствах размещения и общественного питания. |
| 6. | Тема 6. Организация услуг питания для лиц с ограниченными возможностями здоровья. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.19 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений |
| **2** | УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

подготовить выпускника, обладающего знаниями, умениями, навыками проектирования и решения поставленных задач в гостиничной деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* Изучить теоретические аспекты решения задач, обеспечивающих достижение цели проекта
* Изучить методики подготовки и формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение
* Рассмотреть технологии проектирования и решения поставленных задач в гостиничной деятельности
* Овладеть навыками выбора оптимальных способов решения поставленных задач проекта заявленного качества за установленное время в условиях ресурсных ограничений
* Овладеть навыками оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при проектировании и решении поставленных задач.

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Правовое регулирование в сфере гостеприимства, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Менеджмент организаций в сфере гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины является основой для Практики по туристско-рекреационному проектированию, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единицы 252 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий |
| 2. | Тема 2. Объемно-планировочное решение зданий гостиницы |
| 3. | Тема 3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий |
| 4. | Тема 4. Инженерное оборудование гостиниц |
| 5. | Тема 5. Телекоммуникационные системы гостиниц |
| 6. | Тема 6. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц |
|  | Тема 7. Строительные нормы и правила, применяемые при проектировании гостиниц |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.20 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

подготовить выпускника к практической деятельности по организации гостиничной деятельности с использованием знаний, полученных при изучении необходимой документации, используемой предприятиями в разработке и реализации гостиничного продукта.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* овладение теорией и практикой документооборота гостиничного предприятия, изучить классификацию документов и их роль в управлении предприятием индустрии гостеприимства;
* изучить нормативно-правовые акты в индустрии гостеприимства;
* ознакомить с современными требованиями к документам;
* привить навыки анализа документа; привить навыки проектирования документов.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Организация и технология деятельности бизнес-отелей, Организация дополнительных услуг в гостиницах, Экономика гостиничного предприятия, Информатика, Картографическое обеспечение профессиональной деятельности, Статистика в профессиональной деятельности, Методы научных исследований в профессиональной деятельности, Информационное и справочное обеспечение профессиональной деятельности, Компьютерные технологии в рекламной деятельности гостиничного предприятия, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины является основой для Исследовательской практика, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Предмет, объект, задачи и государственное регулирование в области делопроизводства гостиничной сферы. |
| 2. | Тема 2. История развития делопроизводства в России и за рубежом. |
| 3. | Тема 3. Понятия о документе. Свойства, признаки и функции документа. Классификация документов. |
| 4. | Тема 4. Общие требования к оформлению документов и бланков документов. |
| 5. | Тема 5. Системы документации. Учредительныедокументы в гостиничной сфере. |
| 6. | Тема 6. Организация работы с документами. Особенности организации работы с документами в гостиничной сфере. |
| 7 | Тема 7. Организация службы делопроизводства в гостинице |
| 8 | Тема 8. Организация текущего хранения документов |
| 9 | Тема 9. Подготовка и передача дел в архив учреждения |
| 10 | Тема 10. Организация работы с документированной информацией ограниченного доступа. |
| 11 | Тема 11. Организация электронного документооборота в гостиничной сфере |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.21 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1** | УК-9 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности |
| **2.** | ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

подготовить выпускника, имеющего знания об аспектах предпринимательской деятельности сфере гостеприимства и общественного питания, особенностях предпринимательства в России, а также о влиянии его на развитие экономики и обладающего профессиональными компетенциями, необходимыми в предпринимательской деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение и освоение основных понятий и категорий предпринимательства и обучение методам и технологиям организации предпринимательской деятельности;
* освоение методик оценки эффективности предпринимательской деятельности и оценки экономических решений в сфере гостеприимства и общественного питания
* выявление проблем ведения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
* овладения технологиями принятия и внедрения экономически обоснованные решения в предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства

**Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.**

Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Менеджмент организаций в сфере гостеприимства и общественного питания, Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины является основой для Сервисной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Определение и содержание предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве |
| 2. | Тема 2. Классификация форм и видов предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве |
| 3. | Тема 3. Организационные основы современного бизнеса индустрии гостеприимства |
| 4. | Тема 4. Организация маркетинга в системе предпринимательства |
| 5. | Тема 5. Государственная регистрация предприятий гостиничного хозяйства |
| 6. | Тема 6. Планирование деятельности в гостиничном сервисе |
| 7 | Тема 7. Контроллинг эффективности предпринимательской деятельности. |
| 8 | Тема 8. Прибыль и рентабельность предприятий гостиничного хозяйства |
| 9 | Тема 9. Специфика налогообложения предприятий гостиничного хозяйства. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.О.22 физическая культура И СПОРТ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| 1. | УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |

**2. Место ДИСЦИПЛИНЫ В структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта, владения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, коррекцию имеющихся отклонений в функциональном состоянии организма, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;
* способствование адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, расширению функциональных возможностей физиологических систем, повышению сопротивляемости защитных сил организма;
* овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдых;
* включение студентов в активную деятельность по освоению ценностей физической культуры и приобретение опыта ее использования во всестороннем развитии личности.

Данная дисциплина реализуется в рамках базовой программы бакалавриата, является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы 72 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся |
| 2. | Тема 2. Физическая культура в обеспечении здоровья |
| 3. | Тема 3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом |
| 4. | Тема 4. Социально-биологические основы физической культуры  |
| 5. | Тема 5. Психо-физиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности |
| 6. | Тема 6. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания |
| 7 | Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями |
| 8 | Тема 8. Основы здорового образа жизни обучающихся |
| 9 | Тема 9. Профессиональная прикладная физическая подготовка |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.01 Физическая культура и спорт**

**(элективная дисциплина)**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины:**:**

формирование способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта, владения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, коррекцию имеющихся отклонений в функциональном состоянии организма, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

* овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;
* способствование адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, расширению функциональных возможностей физиологических систем, повышению сопротивляемости защитных сил организма;
* овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдых;
* включение студентов в активную деятельность по освоению ценностей физической культуры и приобретение опыта ее использования во всестороннем развитии личности.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Физическая культура и спорт.

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Практико-методические занятия. |
| 2 | Лёгкая атлетика. |
| 3 | Гимнастика |
| 4 | Лыжная подготовка |
| 5 | Атлетическая гимнастика |
| 6 | Аэробика |
| 7 | Спортивные игры |
| 8 | Профессионально-прикладная подготовка. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.01 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель** дисциплины: подготовить выпускника, обладающего знаниями, умениями и навыками об организации технологических процессов в индустрии сервиса, о сущности, способах осуществления и специфики гостиничной деятельности и общественного питания, выборе ресурсов для качественного оказания гостиничных услуг и услуг в сфере общественного питания.

**Задачи** дисциплины:

* формирование у обучающихся навыков познавательной деятельности в индустрии сервиса и гостеприимства, отечественного и зарубежного опыта в данных сферах;
* выработка у обучающихся представлений о сущности и содержании сервиса в предпринимательской деятельности;
* знакомство с ролью современных инновационных технологий в формировании гостиничных услуг и в сфере общественного питания;
* изучение спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.
* изучение истории становления и развития сервиса в гостиничной деятельности.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Технология продаж гостиничного продукта, Технологии обслуживания на предприятии общественного питания в гостинице, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, а также в процессе выполнения заданий преддипломной практики и выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№****п/п** | **№ и наименование блока (раздела) дисциплины** |
| 1 | Тема 1. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности |
| 2 | Тема 2. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности в гостиницах и на предприятиях общественного питания |
| 3 | Тема 3. Виды сервисной деятельности |
| 4 | Тема 4. Взаимоотношения персонала гостиницы и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности |
| 5 | Тема 5. Теория организации обслуживания в индустрии гостеприимства |
| 6 | Тема 6. Разновидность услуг и их характеристика |
| 7 | Тема 7. Теория и практика сервиса с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-климатических особенностей обслуживания |
| 8 | Тема 8. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.02 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **2** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |
| **3** | ПК-7 | Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины: формирование совокупности теоретических знаний, умений и практических навыков в области организации гостиничного обслуживания потребителя, как значимой составляющей профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

Задачи дисциплины:

* формирование представления о месте и роли гостиничных предприятий в структуре современной индустрии туризма;
* формирование представления специфике подготовки к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
* ознакомление с современными технологиями оказания услуг в сфере гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.
* ознакомление с проблематикой и эффективностью деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
* сформировать у обучающихся знания о технологиях обслуживания и внутренних стандартах и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Служба безопасности в гостинице, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Сервисная деятельность, Технология продаж гостиничного продукта, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Управление персоналом гостиничного предприятия, а также в процессе выполнения заданий сервисной практики, преддипломной практики и выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№****п/п** | **№ и наименование блока (раздела) дисциплины** |
| 1 | Тема 1. Введение. Основные этапы становления и развития гостиничного дела  |
| 2 | Тема.2 Классификация гостиниц |
| 3 | Тема 3. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства |
| 4 | Тема 4. Гостиничный продукт и его особенности |
| 5 | Тема 5. Управление гостиничными предприятиями |
| 6 | Тема 6. Интегрированные гостиничные цепи и гостиничные консорциумы |
| 7 | Тема 7. Производственная структура гостиничного предприятия |
| 8 | Тема 8.Организация и технологии работы служб гостиницы  |
| 9 | Тема 9. Особенности гостиничного сервиса в санаторно-курортных комплексах |
| 10 | Тема 10. Спортивно-оздоровительный сервис в анимационных программах современных гостиниц |
| 11 | Тема 11. Организация обслуживания людей с ограниченными возможностями в гостиницах |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.03 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **2** | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель дисциплины:** приобретение теоретических знаний о разработке бизнес-планов создания и развития существующих и новых предприятий (направлений деятельности, услуг), а также формирование системы знаний об осуществлении процесса проектирования и реализации проектов в сфере гостеприимства, использования методов бизнес-планирования, осуществлении предпроектного анализа, оценки экономической эффективности проекта.

**Задачи дисциплины:**

* + изучить особенности обеспечения контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
	+ научиться находить и использовать информацию о формах и методах контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, а также информацию необходимую для подготовки бизнес-плана.
	+ сформировать практические навыки по подготовке бизнес-планов и использования информации об определении форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как:Служба безопасности в гостинице, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Психология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Управление персоналом гостиничного предприятия, Развитие профессиональных коммуникаций, Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями.

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана туристского предприятия. |
| 2 | Анализ внутренней среды предприятия. |
| 3 | Анализ структуры рынка и расчет [емкости рынка](http://pandia.ru/text/category/emkostmz_rinka/). Выбор потребителей туристских услуг. |
| 4 | Исследование конкурентной среды. |
| 5 | Разработка туристских товаров и услуг. |
| 6 | Ценовая политика в системе бизнес-планирования. |
| 7 | Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама. |
| 8 | Производственный и организационный планы предприятия. |
| 9 | Финансовый план. Оценка эффективности и [управление рисками](http://www.pandia.ru/text/category/upravlenie_riskami/). |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.04 ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

* обеспечение методологического, мировоззренческого и практического уровней подготовки студентов университета, обучающихся по направлению бакалавриата – Гостиничное дело, в объеме, необходимом выпускникам для выполнения профессиональных функций на предприятиях и организациях, представляющих гостиничные услуги.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* усвоение студентами базовых знаний в сфере гостиничного сервиса, обеспечивающих успешное овладение ими всего комплекса специальных дисциплин, эффективную профессиональную деятельность выпускников;
* формирование у студентов навыков и умений творческой работы, поиска, сбора, систематизации и обработки необходимой информации для организации, планирования и совершенствования деятельности служб гостиничного предприятия, разработки мероприятий по повышению эффективности деятельности предприятия, а также разработки стратегии и тактики деятельности предприятий и организаций, представляющих услуги в гостиничной индустрии.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Организация исследований в профессиональной деятельности, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Инновации в гостиничном деле, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Петербурговедение, а также в процессе выполнения заданий Проектной практики, Преддипломной практики и выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема.1 История развития сервисной и гостиничной деятельности |
| 2 | Тема 2. Основные термины и понятия гостеприимства |
| 3 | Тема 3. Туризм и гостеприимство как суботрасли экономики |
| 4 | Тема 4. Международный туризм и гостиничное дело |
| 5 | Тема 5. Туризм и гостеприимство в России  |
| 6 | Тема 6. Тенденции развития гостеприимства в России и за рубежом |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.05 СЛУЖБА БЕЗОПАСНОСТИ В ГОСТИНИЦЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-8 | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций |
| **2.** | ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование знаний, умений и навыков для координации и регулирования деятельности службы безопасности на гостиничных предприятиях.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* научить разрабатывать основы концепции безопасности для гостиниц, организовывать собственную службу безопасности, научить взаимодействию с другими структурными подразделениями гостиницы и службами гостиничного комплекса,
* приобрести представление о проблемах обеспечения безопасности для гостиниц разного класса, основах организации комплексной системы безопасности гостиницы, о типах и характеристиках оборудования для обеспечения безопасности, об особенностях службы безопасности гостиницы,
* формирование навыков по направленных на предотвращение возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Безопасность жизнедеятельности, Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Современные проблемы обеспечения безопасности в условиях глобального мира |
| 2 | Нормативно-правовое регулирование безопасности деятельности гостиничных предприятий |
| 3 | Организация работы службы безопасности гостиничного предприятия |
| 4 | Безопасность гостиничного предприятия как система |
| 5 | Цели и значение защиты информации. внешние источники угроз безопасности информации. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.06 Технология продаж гостиничного продукта**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

подготовить выпускника к практической деятельности по организации продаж гостиничного продукта с использованием знаний, полученных при изучении технологических процессов, применяемых гостиничными предприятиями при формировании и реализации гостиничных услуг.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* ознакомиться с технологическими процессами работы гостиничных предприятий;
* освоить основные методы и технологии продаж и оказания гостиничных услуг, отвечающих требованиям клиентов по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
* ознакомиться с законодательными актами и правилами, используемыми предприятиями гостиничной индустрии при организации размещения российских и иностранных туристов.
* ознакомиться с современными технологиями оказания и продаж услуг в организациях гостиничной индустрии
* овладеть навыками обслуживания клиентов гостиницы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Технологии обслуживания на предприятии общественного питания в гостинице, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Сервисная деятельность

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Сегментация рынка гостиниц |
| 2 | Тема 2. Жизненный цикл товаров и услуг  |
| 3 | Тема 3 Ценообразование и ценовая политика в гостиничном бизнесе |
| 4 | Тема 4. Эффективные техники продвижения товаров и услуг |
| 5 | Тема 5. Основы невербального общения |
| 6 | Тема 6. Мотивы и потребности клиента |
| 7 | Тема 7. Формирование дополнительных потребностей |
| 8 | Тема 8. Создание клиентской базы в выбранном сегменте ранка |
| 9 | Тема 9. Алгоритм работы с возражениями. Рефрейминг. Работа с ценой |
| 10 | Тема 10. Виды влияния. Дополнительные приемы убеждения и влияния. |
| 11 | Тема 11. Этика и ответственность турагента перед клиентом |
| 12 | Тема 12. Технологии социологических исследований. Холодные звонки |
| 13 | Тема 13. Нормы и правила взаимодействия с клиентами |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.07 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |
| **2** | ПК-1 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **3** | ПК-7 | Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель дисциплины:** подготовить выпускника, обладающего знаниями о принципах управления персоналом, коллективом и профессиональными компетенциями, необходимыми в управленческой и организационной деятельности в гостиничных и туристских предприятиях.

**Задачи дисциплины:**

* изучить теоретические аспекты и особенности технологий управления персоналом; принципы социального взаимодействия и работы в команде; управленческие начала в сфере персонала и ресурсами мест размещения гостиничной индустрии;
* научиться искать и находить необходимую информацию о технологиях межличностных отношений в командной работе: в обмене опытом, информацией, презентациями результативности;
* сформировать практические навыки для обеспечения контроля за персоналом соответствующих их должностям функции; его мотивации, оценки пекущих и перспективных задач парирования человеческими ресурсами на предприятиях индустрии гостеприимства.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Психология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства, Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями, Развитие профессиональных коммуникаций, Международные гостиничные компании и цепи, Хостелы, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства.

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительной практики, Сервисной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Управление персоналом и кадровая политика. |
| 2 | Тема 2. Принципы, методы и цели управления персоналом. |
| 3 | Тема 3. Набор, адаптация, обучение персонала. |
| 4 | Тема 4. Особенности управления персоналом в международных компаниях сферы гостеприимства. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.08 ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1** | ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **2.** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, умений и практических навыков в области организации обслуживания питанием потребителя, как значимой составляющей профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

**Задачами освоения дисциплины являются:**

формирование представления о месте и роли предприятий общественного питания в структуре современной индустрии туризма и гостеприимства;

- формирование представления о видах и особенностях гастрономического продукта;

- ознакомление с проблематикой основ функционирования предприятий общественного питания;

 -ознакомление с современными технологиями оказания услуг на предприятиях общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

-ознакомление с традициями кухонь народов мира и спецификой обслуживания питанием и напитками туристов из разных стран;

- сформировать у обучающихся знание об основных формах и методах организации обслуживания питанием на разных типах гостиничных предприятий.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Технология продаж гостиничного продукта, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства, Служба безопасности в гостинице.

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Введение в кулинарное искусство и ресторанный сервис  |
| 2 | Тема 2. Сервис знаменитых гостиничных ресторанов мира |
| 3 | Тема 3. Тенденции развития современной гастрономии  |
| 4 | Тема 4. Особенности организации обслуживания питанием и напитками туристов из различных стран мира |
| 5 | Тема 5. Введение в энологию  |
| 6 | Тема 6. Мировой винный рынок: география, традиции производства, бренды, потребление |
| 7 | Тема 7. Напитки народов мира: география, традиции производства бренды, потребление |
| 8 | Тема 8. Введение. Услуги общественного питания в структуре современной индустрии туризма и гостеприимства: общая характеристика  |
| 9 | Тема 9. Классификация предприятий общественного питания |
| 10 | Тема 10. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания в РФ  |
| 11 | Тема11. Организация обслуживания питанием туристов на специализированных транспортных предприятиях индустрии гостеприимства |
| 12 | Тема12. Организация обслуживания питанием туристов в СКС и туристско-гостиничных комплексах |
| 13 | Тема 13. Основные формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания |
| 14 | Тема14. Организация и технологии проведения банкетов и кейтеринговая деятельность предприятий общественного питания |
| 15 | Тема15. Основные бизнес процессы и технологии предприятия общественного питания  |
| 16 | Тема 16. Основы эногастрономии и технологии составления меню  |
| 17 | Тема 17. Технологии организации работы сомелье, бариста, титестера, бармена, метрдотеля, официанта на предприятиях общественного питания |
| 18 | Тема 18. Мебель, посуда и сервировка на предприятиях общественного питания |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ СОБЫТИЙНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель дисциплины:** освоение теоретических знаний в области организации событийных мероприятий на предприятиях гостиничной индустрии; формирование у них системы знаний о технологиях организации и управления событийным менеджментом в индустрии гостеприимства.

 **Задачи дисциплины:**

* формирование у обучающихся навыков разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания и организации событийных мероприятий с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
* приобретение навыков процессами разработки, выбора и реализации событий и оценки их эффективности;
* освоение методов и инструментов управления событиями в гостинице.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Технология продаж гостиничного продукта, Технологии обслуживания на предприятии общественного питания в гостинице, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1 Введение в event-туризм. |
|
| 2 | Тема 2. Планирование и организация event-мероприятия. |
| 3 | Тема 3. Организация событийных мероприятий. |
|

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.ДВ.01.01 ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **2** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

определить место транспортного обслуживания в составе сферы гостеприимства и общественного питания на различных уровнях, описать всевозможные виды транспортного обслуживания туристов, использования транспортных средств в целях осуществления трансферов и экскурсионного обслуживания гостей, в том числе как средств размещения, привлечения (аттракции).

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами и методами организации перевозки туристов и транспортных рисков при пассажирских перевозках.
* формирование у студентов умений и навыков необходимых для координации деятельности по предоставлению транспортных услуг в том числе с учетом индивидуальных и специальных требований гостей.
* Ознакомление с особенностями обеспечения, координации и предоставления транспортных услуг в сфере гостеприимства

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Служба безопасности в гостинице, Логистика в профессиональной деятельности, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства, Сервисная деятельность, Технология продаж гостиничного продукта, Технологии обслуживания на предприятии общественного питания в гостинице, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Логистика в профессиональной деятельности, Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Роль и место транспортных услуг в сфере гостеприимства |
| 2 | Тема 2. Автомобильные перевозки |
| 3 | Тема 3. Планирование и организация индивидуальных автопутешествий |
| 4 | Тема 4. Автобусные перевозки |
| 5 | Тема 5. Рельсовый транспорт. |
| 6 | Тема 6. Перевозки туристов на железнодорожном транспорте |
| 7 | Тема 7. Водный транспорт. Речные перевозки |
| 8 | Тема 8. Морские перевозки |
| 9 | Тема 9. Воздушные перевозки |
| 10 | Тема 10. Формы взаимодействия авиакомпаний и компаний сферы гостеприимства |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.ДВ.01.02 ЛОГИСТИКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **2** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, практических умений и навыков освоения логистических систем и организации логистического процесса в избранной профессиональной деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить процесс координирования и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) сферы гостеприимства и общественного питания;
* изучить технологии обслуживания в гостиничной сфере с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;
* научиться осуществлять координирование и контролирование деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
* научиться разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в гостиничной сфере с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;
* овладеть методикой разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в гостиничной сфере с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Служба безопасности в гостинице, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства, Технология продаж гостиничного продукта, Технологии обслуживания на предприятии общественного питания в гостинице, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Сервисная деятельность

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1: Основные понятия логистики: этапы становления, объекты логистического исследования и управления. |
| 2 | Тема 2: Применение логистики в сфере гостеприимства и общественного питания. |
| 3 | Тема 3: Информационное обеспечение логистики в профессиональной деятельности. |
| 4 | Тема 4: Технологии обслуживания в гостиничной сфере. |
| 5 | Тема 5: Логистика обслуживания в гостиничной сфере с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. |
| 6 | Тема 6: Транспортная логистика в сфере гостеприимства. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.ДВ.02.01 АНИМАЦИОННЫЕ УСЛУГИ В ГОСТИНИЦЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |
| **2** | ПК-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:** состоит в том, чтобы сформировать у студентов основные знания о формах и способах организации анимационной деятельности, конкретных умений и навыков создания анимационных программ и работы с различной аудиторией в туристской, гостиничной и экскурсионной деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить культурные особенности и традиции различных этносов России и зарубежных стран в сфере организации досуга и анимационной деятельности;
* научиться проектировать и реализовывать анимационные проекты в индустрии гостеприимства.
* сформировать практические навыки использования информации об актёрских умениях, овладения отдельными аспектами режиссуры, коммуникативных и творческих способностей с учетом культурных особенностях и традициях различных социальных групп для саморазвития и взаимодействия, уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в процессе отдыха.
* овладеть навыками использования современных технологий оказания анимационных услуг в индустрии гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Технология продаж гостиничного продукта, Технологии обслуживания на предприятии общественного питания в гостинице, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Инновации в гостиничном деле

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Вводное занятие |
| 2 | Тема 2. Игровая деятельность в анимации |
| 3 | Тема 3. Анимационные мероприятия, их создание и проведение |
| 4 | Тема 4. Анимационная программа и анимационный тур |
| 5 | Тема 5. Актерские умения и режиссура в анимационной деятельности |
| 6 | Тема 6. Роль рекламы и художественного оформления в анимационной деятельности |
| 7 | Тема 7. Личность аниматора. Этические нормы общения и деятельности |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В. 02.ДВ.02.02 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |
| **2** | ПК-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности |

**2. Место ДИСЦИПЛИНЫ В структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование у студентов основных знаний, умений и навыков применения современных технологий для осуществления процесса проектирования и реализации дополнительных услуг в гостиничных предприятиях.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение технологий оказания дополнительных услуг, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.
* изучение процесса проектирования и предоставления дополнительных услуг в гостиницах
* овладение навыками оказания дополнительных услуг, отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

 Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

 Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Технология продаж гостиничного продукта, Технологии обслуживания на предприятии общественного питания в гостинице, Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном деле, Транспортные услуги в профессиональной деятельности, Логистика в профессиональной деятельности, Анимационные услуги в гостинице, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Инновации в гостиничном деле, Сервисная деятельность

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Службы дополнительных и вспомогательных услуг |
| 2 | Организация работы службы питания и напитков |
| 3 | Современные технологии обслуживания на предприятиях питания в гостиницах |
| 4 | Организация и технологии проведения МIСЕ – мероприятия в отеле |
| 5 | Проектирование спортивно-оздоровительного сервиса в современных гостиницах |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.ДВ.03.01 МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГОСТИНИЧНЫЕ КОМПАНИИ И ЦЕПИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-1 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **2** | ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование у студентов основных знаний, умений и навыков о развитии международных гостиничных цепей, особенностях их функционирования и специфике деятельности на территории РФ

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение теоретических материалов по развитию и распространению мировых гостиничных цепей;
* формирование умений и навыков по организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим нормативами РФ
* изучение приемов, стандартов и регламентов обслуживания потребителей в деятельности международных гостиничных компаний
* овладеть технологиями и методами формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности международных гостиничных компаний

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Хостелы, Управление персоналом гостиничного предприятия, Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания, Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Мировой рынок туристских услуг и международные гостиничные комплексы в индустрии гостеприимства  |
| 2 | Тема 2.Международные гостиничные комплексы и их классификация |
| 3 | Тема 3. Управление гостиничными цепями |
| 4 | Тема 4. Особенности сетевого гостиничного продукта |
| 5 | Тема 5. Классификация гостиничных цепей  |
| 6 | Тема 6. Интегрированные гостиничные цепи |
| 7 | Тема 7. Гостиничные консорциумы  |
| 8 | Тема 8. Специфика развития гостиничных цепей в России |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.ДВ.03.02 ХОСТЕЛЫ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-1 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **2** | ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование у студентов основных знаний, умений и навыков функционирования хостелов их стандартов и технологий обслуживания

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение бизнес-процессов регламентов, стандартов и принципов функционирования хостелов
* рассмотрение проблематики деятельности хостелов нормативно-правового характера
* изучение деятельности по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим стандартам
* формирование навыков по организации деятельности хостелов в соответствии со стандартами и действующей системой классификации
* овладение навыками разработки стандартов и регламентов обслуживания в хостелах

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Управление персоналом гостиничного предприятия, Международные гостиничные компании и цепи, Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания, Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Роль и значение хостелов в индустрии гостеприимства |
| 2 | Персонал и его задачи в деятельности хостела |
| 3 | Операционная работа |
| 4 | Общие требования к хостелам |
| 5 | Доходы и расходы хостела |
| 6 | Специфика продвижения услуг хостелов |
| 7 | Прямые продажи |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.ДВ.04.01 МИРОВОЙ РЫНОК ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

Приобретение знаний, умений и навыков в области развития мирового рынка гостиничных услуг, особенностей его функционирования, тенденций и перспектив развития.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение основных этапов формирования и развития мирового рынка гостиничных услуг;
* изучение особенностей, проблем и перспектив развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания на мировом рынке
* овладение навыками оценки и анализа деятельности рынка мировых гостиничных услуг

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Статистика в профессиональной деятельности, Региональные особенности организации гостиничных услуг, Санаторно-курортное дело, Лечебно-оздоровительный туризм, Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания, Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
|  | Тема 1.Место и роль услуг в системе экономических отношений.  |
|  | Тема 2. Роль ВТО в торговой политике в сфере услуг  |
|  | Тема 3. Рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания как системный объект изучения, мониторинга и прогнозирования  |
|  | Тема 4. Современное состояние мирового гостиничного рынка и факторы его развития |
|  | Тема 5. Особенности гостиничного рынка как рынка услуг |
|  | Тема 6. Особенности современного туристского спроса |
|  | Тема 7. Процессы транснационализации и глобализации в международном туризме и гостеприимстве |
|  | Тема 8. Гостиничный рынок Европы |
|  | Тема 9. Гостиничный рынок Скандинавии |
|  | Тема 10. Гостиничный рынок Азии |
|  | Тема 11. Гостиничный рынок США |
|  | Тема 12. Гостиничный рынок Африки  |
|  | Тема 13. Особенности мирового санаторно-курортного рынка  |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.02.ДВ.04.02 РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

**ОРГАНИЗАЦИИ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

приобретение знаний, умений и навыков об особенностях организации гостиничных услуг в региональном аспекте.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение теоретических основ дисциплины;
* изучение проблем размещения объектов гостиничного хозяйства и развитие регионов в условиях экономических реформ;
* освоение методов регионального анализа организации гостиничных услуг.

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Статистика в профессиональной деятельности, Региональные особенности организации гостиничных услуг, Санаторно-курортное дело, Лечебно-оздоровительный туризм, Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания, Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, , Мировой рынок гостиничных услуг.

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Исторические предпосылки становления мировой гостиничной индустрии |
| 2 | Тема 2. Коммерческие и некоммерческие гостиничные объединения |
| 3 | Тема 3. Правовое регулирование гостиничной индустрии в Российской Федерации |
| 4 | Тема 4. Классификация средств размещений |
| 5 | Тема 5. Структура функционального управления гостиничным предприятием. Цикл гостиничного обслуживания |
| 6 | Тема 6. Технология организации службы контактной зоны гостиничного предприятия |
| 7 | Тема 7. Технология организации службы эксплуатации номерного фонда |
| 8 | Тема 8. Функциональное назначение вспомогательных служб гостиничного предприятия |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

подготовить выпускника, обладающего знаниями об организации, конституционных принципах научных исследований и профессиональными компетенциями, необходимыми в научно-исследовательской деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить понятие науки, методологические основы научного исследования и особенности методики проведения исследования и написания выпускной квалификационной работы;
* сформировать умения системного подхода при освоении и применении современных методов научного исследования, анализе научной информации необходимой для решения задач в предметной сфере профессиональной деятельности;
* сформировать мотивационные установки к организации и самоуправлению научно-исследовательской деятельностью, совершенствованию и развитию собственного общеинтеллектуального, общекультурного, научного потенциала, его применению при решении задач в предметной сфере профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Введение в направление подготовки, Организация исследований в профессиональной деятельности, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Инновации в гостиничном деле, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Петербурговедение, а также в процессе выполнения заданий Преддипломной практики, Проектной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Наука как система. Роль научных исследований в совершенствовании гостиничных услуг. |
| 2 | Тема 2. Системная концепция в науке. Принципы системных исследований. |
| 3 | Тема 3 Организация научного исследования. Этапы научного исследования. |
| 4 | Тема 4. Методология научных исследований.  |
| 5 | Тема 5. Основные методы научного исследования. |
| 6 | Тема 6. Современные информационные технологии в гостиничном деле |
| 7 | Тема 7. Методические приемы организации научного исследования |
| 8 | Тема 8. Правила оформления результатов исследования. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.02 Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| **2** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование знаний, умений и навыков о возможностях современных информационных технологий, информационных сетей и баз данных в гостиничном деле.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* обучение методам сбора, хранения и обработки данных, полученных во время работы с информационными сетями и базами данных;
* формирование знаний и навыков по разработке, использованию и внедрению инновационных технологий в практике работы гостиничного предприятия.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части бакалавриата, и является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Введение в направление подготовки, Организация исследований в профессиональной деятельности, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Инновации в гостиничном деле, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Петербурговедение, Организация исследований с профессиональной деятельности, Философия, Прикладная математика и математические методы в сфере гостеприимства, а также в процессе выполнения заданий Исследовательская практика, Проектной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Основные понятия и определения информационных систем. |
| 2 | Тема 2. Основные виды информационных технологий, их свойства. |
| 3 | Тема 3. Методологические основы проектирования информационных систем. |
| 4 | Тема 4. Применение информационных систем. |
| 5 | Тема 5. Содержание и принципы разработки информационных систем. |
| 6 | Тема 6. Технология моделирования информационных систем. |
| 7 | Тема 7. Интеллектуальные информационные системы. |
| 8 | Тема 8. Эффективность информационного поиска. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.03 ПРИКЛАДНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |
| **2** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

обеспечение методологического, мировоззренческого и практического уровней подготовки исследователя. Изучение настоящего курса способствует ознакомлению бакалавров, специализирующихся в сфере гостиничной индустрии, с основами научной работы, методами научного исследования и принципами организации научной работы и оформления полученных результатов.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить концептуальные основы социально-экономических исследований для решения социальных и профессиональных задач в гостиничной деятельности;
* сформировать умения системного подхода при организации и применении теории и методологии социально-экономических исследований в гостиничной деятельности с использованием современных методов научно-исследовательской работы;
* сформировать принципы и технологии планирования к организации и управлению социально-экономических исследований в гостиничной деятельности с применением методов системного и сравнительного анализа, систематизации и обобщения.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

 Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Введение в направление подготовки, Организация исследований в профессиональной деятельности, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Инновации в гостиничном деле, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Петербурговедение.

Содержание дисциплины является основой для Проектной практики, Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Наука как система. Роль социально-экономических исследований |
| 2 | Тема 2. Структура и логика социально-экономического исследования. |
| 3 | Тема 3. Методология научных исследований. |
| 4 | Тема 4. Работа над основной частью исследования. |
| 5 | Тема 5. Оформление исследовательской работы и представление результатов. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.04 СТАТИСТИКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |
| **2.** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

освоение студентом ряда вопросов, по направлению подготовки, освоение методологии и методики статистического анализа экономических и социальных процессов, ознакомление с основ­ными принципами и элементами организации бухгалтерского учета на предприятиях сектора реальной экономики и в сфере гостеприимства.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* овладение основными категориями статистики, сбора и обработки информации, изучение основных методов статистического анализа;
* овладение методами исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в сфере гостеприимства
* научиться использовать элементы мониторинга и статистики рынка услуг сферы гостеприимства и/или общественного питания
* овладеть методами статистического исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в сфере гостеприимства

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Введение в направление подготовки, Организация исследований в профессиональной деятельности, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Инновации в гостиничном деле, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Петербурговедение, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере.

Содержание дисциплины является основой для Проектной практики, Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **№ и наименование блока (раздела) дисциплины** |
| 1 | Тема 1. Предмет, метод и основные категории статистики как науки |
| 2 | Тема 2. Статистическое наблюдение, мониторинг и прогнозирование. Сводка и группировка статистических данных |
| 3 | Тема 3. Абсолютные и относительные статистические величины |
| 4 | Тема 4. Метод средних величин и вариационный анализ |
| 5 | Тема 5. Индексы и их применение в экономике |
| 6 | Тема 6. Анализ рядов динамики |
| 7 | Тема 7. Статистические методы моделирования связи социально-экономических явлений. Основы теории корреляционно-регрессионного анализа |
| 8 | Тема 8. Система показателей социально-демографической статистики |
| 9 | Тема 9. Статистика трудовых ресурсов |
| 10 | Тема 10. Статистика цен, мониторинг и прогнозы |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.05 МЕТОДЫ ВИЗУАЛИЗАЦИИ ИНФОРМАЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ**

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| 1 | УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений |
| 2 | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины: подготовить выпускника, обладающего знаниями, умениями и интеллектуально-графическими навыками о способах сбора, анализа и обработки информации количественного и качественного характера; о ее визуализации и переходе с вербального языка к образно-знаковому изображению, формирование навыков применения информационно-картографического метода в профессиональной деятельности для изучения влияния географических факторов на развитие туристско-рекреационной деятельности, ее проектирование

Задачи дисциплины:

• изучение методов сбора, анализа и обработки информации,

• изучение информационно-картографического подхода (интеграция инфографики и картографического метода) и его использования в профессиональной деятельности;

• освоение алгоритма «перевода» вербальной учебной информации в графическую и обратное действие, ее «свертывание» , показ и интерпретация;

• овладение навыками графического моделирования в профессиональной деятельности;

• формирование у обучающихся навыков составления комплексной оценки территории для выявления перспектив ее освоения, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Данная дисциплина реализуется в рамках исследовательского модуля программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Правовое регулирование в сфере гостеприимства, Проектная деятельность в профессиональной сфере, Введение в направление подготовки, Организация исследований в профессиональной деятельности, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Инновации в гостиничном деле, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Петербурговедение

Содержание дисциплины является основой для Проектная практика, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетные единицы, 288 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Методы осмысления и обработки информации |
| 2 | Тема 2. Теоретические основы графической визуализации учебной информации  |
| 3 | Тема 3. Концепт инфо-картографического метода обучения |
| 4 | Тема 4. Практика редуцирования профессиональной информации инфо-картографическим методом |
| 5 | Тема 5. Графическое моделировании в проблемном обучении |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.06 ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1** | ПК-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности |
| **2** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:** формирование комплекса знаний, умений и навыков у студентов в управлении инновационной деятельностью организации или ее подразделения, в сфере гостеприимства

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение основных характеристик и получение студентами практических навыков по инновационным технологиям в гостеприимства;
* ознакомление с инновационными, информационными, технологическими и управленческими технологиями организации гостиничной деятельности.
* овладений методикой технико-экономического обоснования проектов, реализуемых организациями в индустрии гостеприимства

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, PR в индустрии гостеприимства, Организация исследований в профессиональной деятельности, Введение в направление подготовки, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности, Петербурговедение.

Содержание дисциплины является основой для Проектная практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Введение. Понятие и содержание инновационных процессов в гостиничной сфере. |
| 2 | Тема 2. Гостиничное дело как мобильно развивающаяся отрасль |
| 3 | Тема 3. Инновационные процессы в гостиничной сфере. |
| 4 | Тема 4. Информационные технологии в гостиничной сфере. Характеристика компьютерных систем бронирования и резервирования |
| 5 | Тема 5. Инновационный проект |
| 6 | Тема 6. Исследования и разработки |
| 7 | Тема 7. Оценка эффективности инноваций |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.07 КУЛЬТУРНЫЕ И ПРИРОДНЫЕ РЕСУРСЫ РЕГИОНА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

изучить особенности и перспективы использования потенциала культурных и природных ресурсов региона с целью формирования программ и предложений на уровне гостиничного предприятия

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить традиции различных социальных групп, культурные и природные ресурсы региона РФ, с целью их использовании в практической деятельности гостиничного предприятия
* ознакомить с технологиями поиска, обработки информации о культурных и природных ресурсах Региона с целью ее дальнейшей презентации в индустрии гостеприимства
* сформировать представление о возможности использования туристских ресурсов культурно-исторических центров России для формирования тематических проектов в гостиничной индустрии;
* овладеть навыками презентации и рассказа о культурных и природных ресурсах региона, о социокультурных традициях различных социальных групп.

Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: История туризма и гостеприимства, История сервисных услуг, Этногеографические и конфессиональные особенности туристских дестинаций, История (история России, всеобщая история)

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Введение в культурно-исторические центры России  |
| 2 | Маршруты «Золотого кольца России» и «Серебряного кольца России» |
| 3 | Культурно-исторические центры России: Санкт-Петербург и Ленинградская область |
| 4 | Культурно-исторические центры Поволжья и Урала. |
| 5 | Культурно-исторические центры Сибири и Дальнего Востока. |
| 6 | Культурно-исторические центры Северного Кавказа. |
| 7 | Культура русской дворянской усадьбы |
| 8 | Паломнические духовные центры России |
| 9 | Городские и сельские центры художественных ремесел России |
| 10 | Военные мемориальные комплексы. Поля ратной славы России как туристский ресурс |
| 11 | Национальная система особо охраняемых природных территорий России.  |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.01.01 ИСТОРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения успешного использования сформированных компетенций в решении прикладных комплексных задач и в осуществлении профессиональной деятельности по направлению подготовки «Туризм».

**Задачи освоения дисциплины:**

* сформировать представление у обучающихся о развитии туризма и его видов с древнего времени по наст. время;
* сформировать представление о важной роли объектов туристской индустрии в пространственной организации общества и об истории разных видов туризма;
* изучить основные пути перемещения населения с древнего времени по настоящее время как основу развития туристкой индустрии.
* овладеть навыками анализа ресурсов наследия туристской инфраструктуры для формирования туристских продуктов

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Этногеографические и конфессиональные особенности туристских дестинаций, Культурные и природные ресурсы региона, История сервисных услуг, История (история России, всеобщая история)

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. История туризма и гостеприимства как учебная дисциплина. |
| 2 | Тема 2. Роль путешествий и гостеприимства в социально-культурной практике разных народов |
| 3 | Тема 3. Предистория туризма и гостеприимства: путешествия в древности и античности |
| 4 | Тема 4. Походы, путешествия и сфера гостеприимства в Средневековую эпоху |
| 5 | Тема 5. Великие географические открытия – импульс познания мира и развития путешествий  |
| 6 | Тема 6. Туризм в Европе и Америке в 19- начале 20 в. |
| 7 | Тема 7. Индустрия туризма и гостеприимства на современном этапе |
| 8 | Тема 8. Путешествия и сфера гостеприимства в средневековой Руси.  |
| 9 | Тема 9. Туризм и сфера гостеприимства в дореволюционной России.  |
| 10 | Тема 10. Туризм и гостиничное дело в СССР.  |
| 11 | Тема 11. Туризм и гостиничная индустрия в России в кон.ХХ-нач.ХХ1 в. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.01.02 ИСТОРИЯ СЕРВИСНЫХ УСЛУГ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

обеспечение методологического, мировоззренческого и практического уровней подготовки студентов по истории сервисных услуг, их культурных особенностях и специфики предоставления потребителям.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить ключевые аспекты развития сервисных услуг в индустрии гостеприимства
* рассмотреть основные культурные особенности предоставления услуг в контексте их исторического развития
* овладеть знаниями относительно опыта использования и применения сервисных услуг в прошлом.

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Этногеографические и конфессиональные особенности туристских дестинаций, Культурные и природные ресурсы региона, История туризма и гостеприимства, История (история России, всеобщая история)

Содержание дисциплины является основой для Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Теоретические основы продуцирования предметов социально-культурного сервиса   |
| 2 | Тема 2. История зрелищного сервиса.  |
| 3 | Тема 3. История физкультурно-спортивного сервиса.  |
| 4 | Тема 4. История музейно-выставочного сервиса.  |
| 5 | Тема 5. История рекреационно-развлекательного сервиса.  |
| 6 | Тема 6. История образовательного сервиса.  |
| 7 | Тема 7. История туристского сервиса.  |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.02.01 РЕКЛАМНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности |
| **2** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:** обеспечение методологического, мировоззренческого и практического уровней подготовки, обучающихся рекламной деятельности рынка гостиничных услуг, в объеме, который необходим, для успешного выполнения ими профессиональных функций на предприятиях и организациях индустрии гостеприимства.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить ключевые аспекты теории и практики рекламной деятельности гостиничных услуг;
* изучить процесс проектирования и реализации рекламных проектов в индустрии гостеприимства.
* овладеть навыками проектирования и реализации рекламных проектов в индустрии гостеприимства
* применять на практике прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в гостиничной индустрии.

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Инновации в гостиничном деле, PR в индустрии гостеприимства, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, PR в индустрии гостеприимства, Организация исследований в профессиональной деятельности, Введение в направление подготовки, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности, Петербурговедение.

Содержание дисциплины является основой для Проектная практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Реклама в комплексе маркетинговых коммуникаций. |
| 2 | Тема 2. История возникновения и развитие рекламы. |
| 3 | Тема 3. Реклама в индустрии туризма. |
| 4 | Тема 4. Рекламные исследования и определение целей рекламы. |
| 5 | Тема 5. Фирменный стиль и брендинг. |
| 6 | Тема 6. Принятие решения о рекламном обращении.. |
| 7 | Тема 7. Психологические аспекты восприятия рекламы. |
| 8 | Тема 8. Художественное оформление рекламы. |
| 9 | Тема 9. Виды рекламы. |
| 10 | Тема 10. Выбор средств распространения рекламы. Медиапланирование. |
| 11 | Тема 11. Реклама на выставках и ярмарках. |
| 12 | Тема 12. Разработка рекламного бюджета. |
| 13 | Тема 13. Оценка эффективности рекламной деятельности . |
| 14 | Тема 14. Регулирование рекламной деятельности. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.02.02 РR В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности |
| **2** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

обеспечение методологического, мировоззренческого и практического уровней подготовки обучающихся по проблеме рыночных коммуникаций (связи с общественностью). В объеме, который необходим им, для успешного выполнения функций по PR-деятельности на предприятиях и организациях, представляющих услуги в сфере гостеприимства.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучить ключевые аспекты теории и практики связей с общественностью, а также процесс проектирования и реализации PR-проектов в гостиничной индустрии;
* рассмотреть основные концептуальные подходы к профессиональной деятельности в сфере PR-технологий;
* изучить прикладные методы для исследования рынка гостиничных услуг, технологических и управленческих инноваций в индустрии гостеприимства.
* Овладеть навыками прикладных исследований в индустрии гостеприимства, проектирования и реализации гостиничных PR-проектов

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Анимационные услуги в гостинице, Дополнительные услуги гостиничных предприятий, Инновации в гостиничном деле, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Статистика в профессиональной деятельности, Методы визуализации информации в профессиональной сфере, Рекламная деятельность в индустрии гостеприимства, Организация исследований в профессиональной деятельности, Введение в направление подготовки, Информационные сети и базы данных в профессиональной деятельности, Петербурговедение.

Содержание дисциплины является основой для Проектная практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№****п/п** | **№ и наименование блока (раздела) дисциплины** |
| 1 | Тема 1. Проблемы массовой коммуникации как подсистемы управления. |
| 2 | Тема 2. Теория массовой коммуникации и роль «Связей с общественностью» в современном обществе. |
| 3 | Тема 3. Правовое и этическое обеспечение деятельности в сфере связей с общественностью. |
| 4 | Тема 4. Понятие и коммуникативные функции имиджа в связях с общественностью. |
| 5 | Тема 5. Реклама и медиапланирование. |
| 6 | Тема 6. Сущность и особенности коммуникативных процессов в политике. Политическое консультирование. |
| 7 | Тема 7. Основные организационные структуры в связях с общественностью. |
| 8 | Тема 8. Связи с общественностью в государственных структурах. |
| 9 | Тема 9. Связи с общественностью в некоммерческих организациях. |
| 10 | Тема 10. PR-технологии в привлечении инвестиций. |
| 11 | Тема 11. Базовые документы по PR. |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.03.01 САНАТОРНО-КУРОРТНОЕ ДЕЛО**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, умений и практических навыков в области санаторно-курортного дела, в сфере профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* знакомство с основными приемами, методами и технологиями санаторно-курортной сферы;
* изучение особенностей функционирования, управления, регулирования и организации объектов санаторно-курортного комплекса;
* изучение проблем и перспектив развития санаторно-курортного комплекса
* овладеть навыками оценки и решения проблем развития санаторно-курортного комплекса

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания, Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Мировой рынок гостиничных услуг, Региональные особенности организации гостиничных услуг, Лечебно-оздоровительный туризм, Статистика в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Санаторно-курортное дело в системе лечебно-оздоровительного туризма |
| 2 | Тема 2. История развития санаторно-курортного дела и оздоровительного туризма.  |
| 3 | Тема 3. Рекреационные основы санаторно-курортного дела |
| 4 | Тема 4. Санаторно-курортные ресурсы Российской Федерации |
| 5 | Тема 5. Основы бальнеотехники и грязелечение |
| 6 | Тема 6. Основы климатологии и ландшафтной рекреалогии. |
| 7 | Тема 7. Преформированные лечебные санаторно-курортные факторы и диетотерапия |
| 8 | Тема 8. Активные виды оздоровления в санаторно-курортных учреждениях |
| 9 | Тема 9. Организация анимации и досуга в санаторно-курортных учреждениях |
| 10 | Тема 10. Управление курортами. Формы санаторно-курортной деятельности России |
| 11 | Тема 11. Правовые аспекты организации и функционирования санаторно-курортных организаций. Лицензирование и сертификация санаторно-курортных услуг |
| 12 | Тема 12. Проектирование санаторно-курортного тура и продвижение готового турпродукта |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.03.02 ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ТУРИЗМ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, умений и практических навыков в области оздоровительного туризма, в сфере профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

**Задачами освоения дисциплины являются:**

изучение рекреационных ресурсов, определяющих развитие оздоровительного туризма;

- изучение особенностей функционирования, управления, регулирования и организации объектов оздоровительного туризма;

- освоение студентами технологии проектирования лечебно-оздоровительного тура;

- формирование у студентов навыков выделения типичных и особенных черт изучаемых объектов;

- формирование у студентов навыков составления комплексной оценки объектов оздоровительного туризма для выявления перспектив, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части программы бакалавриата, относится к дисциплинам по выбору, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания, Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства, Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Мировой рынок гостиничных услуг, Региональные особенности организации гостиничных услуг, Лечебно-оздоровительный туризм, Статистика в профессиональной деятельности, Санаторно-курортное дело

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Курортно-рекреационное дело в системе лечебно-оздоровительном туризма |
| 2 | Тема 2. История развития курортного дела и оздоровительного туризма.  |
| 3 | Тема 3. Рекреационные основы оздоровительного туризма |
| 4 | Тема 4. Курортно-рекреационные ресурсы Российской Федерации |
| 5 | Тема 5. Основы бальнеотехники |
| 6 | Тема 6. Грязелечение |
| 7 | Тема 7. Основы климатологии и ландшафтной рекреалогии. |
| 8 | Тема 8. Преформированные лечебные курортные факторы и диетотерапия |
| 9 | Тема 9. Активные виды оздоровления в лечебно-оздоровительных учреждениях |
| 10 | Тема 10. Организация анимации и досуга в лечебно-оздоровительных учреждениях |
| 11 | Тема 11. Лечебно-оздоровительный туризм  |
| 12 | Тема 12. Управление курортами. Формы курортной деятельности России |
| 13 | Тема 13. Правовые аспекты организации и функционирования санаторно-курортных организаций. Лицензирование и сертификация санаторно-курортных услуг |
| 14 | Тема 14. Проектирование санаторно-курортного тура и продвижение готового турпродукта |
| 15 | Тема 15. Курорты Российской Федерации |
| 16 | Тема 16. Ведущие курорты мира |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ МАЛОГО БИЗНЕСА В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса |
| **2** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:** подготовить выпускника, обладающего знаниями, умениями и навыками в области использования и внедрения стандартов для малого бизнеса в индустрии гостеприимства

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение теоретических основ, позволяющих разрабатывать и внедрять стандарты в индустрии гостеприимства в малом бизнесе
* освоение студентами методик прогнозирования и планирования деятельности малых средств размещения
* формирование у студентов умений и навыков, позволяющих оценивать перспективы развития гостиничного хозяйства в целом и малых средств размещения в частности.
* овладение навыками внедрения федеральных и региональных стандартов и регламентов в деятельность организаций малого бизнеса в индустрии гостеприимства

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства, Международные гостиничные компании и цепи, Хостелы, Мировой рынок гостиничных услуг, Региональные особенности организации гостиничных услуг, Санаторно-курортное дело, Лечебно-оздоровительный туризм, Статистика в профессиональной деятельности Прикладные методы исследований в профессиональной сфере

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Тема 1. Нормативно-правовые основы и требования предъявляемые к малым гостиницам |
| 2 | Тема 2. Система управления малой гостиницей |
| 3 | Тема 3. Организация предоставления услуг в малом отеле |
| 4 | Тема 4. Маркетинг в малом отеле |
| 5 | Тема 5. Зарубежный и отечественный опыт функционирования мини-отелей |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Б1.В.03.ДВ.04.02 ПЛАНИРОВАНИЕ И АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса |
| **2** | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

анализ аспектов развития сферы гостеприимства как фактора устойчивого развития сферы сервиса; формирование комплекса знаний, умений и навыков у обучающихся в планировании организации или подразделения сервиса, а также в сфере профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение технологий анализа, планирования и внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность в индустрии гостеприимства.
* овладение основами методами планирования и прогнозирования на гостиничные предприятия;
* приобретение базовых навыков практической работы по сбору необходимых материалов, их комплексной оценке, анализу и систематизации в части разработки прогнозов и планов предприятий индустрии гостеприимства.
* овладение навыками планирования и анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Дисциплина входит в состав вариативной части (дисциплина по выбору) основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Международные гостиничные компании и цепи, Хостелы, Мировой рынок гостиничных услуг, Региональные особенности организации гостиничных услуг, Санаторно-курортное дело, Лечебно-оздоровительный туризм, Статистика в профессиональной деятельности Прикладные методы исследований в профессиональной сфере, Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины является основой для Практики по организации исследовательской деятельности, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Методология планирования |
| 2 | Основные научные теории планирования, прогнозирования и программирования |
| 3 | Методы и модели общегосударственного планирования |
| 4 | Индикативное планирование |
| 5 | Экономическое программирование: содержание, границы и механизм реализации |
| 6 | Прогнозирование и его место в планировании |
| 7 | Содержание и организация внутрифирменного планирования |
| 8 | Стратегическое планирование |
| 9 | Бизнес-планирование |
| 10 | Планирование культуры гостиничного предприятия |
| 11 | Планирование внешнеэкономической деятельности гостиницы |
| 12 | Планирование маркетинга инноваций гостиничного предприятия |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**ФТД.01 ПЕТЕРБУРГОВЕДЕНИЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование совокупности теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения успешного использования сформированных компетенций в решении прикладных комплексных задач и в осуществлении профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело» применительно к рынку Санкт-Петербурга, а также использование научной информации в глобальных информационных сетях при проведении исследования туристических ресурсов города.

**Задачи освоения дисциплины:**

* изучить особенности пространственно-временной историко-географической системы Санкт-Петербурга;
* изучить особенности туристских объектов города и проектирование туристического продукта.
* овладеть методиками поиска информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации по рынку г. Санкт-Петербурга применительно к индустрии гостеприимства

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части блока «Факультативы», является необязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Международные гостиничные компании и цепи, Хостелы, Мировой рынок гостиничных услуг, Региональные особенности организации гостиничных услуг, Инновации в гостиничном деле, Организация малого бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания, Планирование и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства.

Содержание дисциплины является основой для Практики по туристско-рекреационному проектированию, Проектной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетную единицу 36 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1. | Тема 1. Ландшафты Санкт-Пе­тербурга |
| 2. | Тема 2. Топография и пространственная структура Санкт-Пе­тер­бурга |
| 3. | Тема 3. Санкт-Петербург в петровскую эпоху (1703–1725 гг.). |
| 4. | Тема 4. Санкт-Петербург в 1725–1762 гг. |
| 5. | Тема 5. Санкт-Петербург в эпоху Екатерины II |
| 6. | Тема 6. Санкт-Петербург в первой половине ХIХ в. |
| 7 | Тема 7. Санкт-Петербург во второй половине ХIХ — начале ХХ в. |
| 8 | Тема 8. Санкт-Петербург в советскую и постсоветскую эпоху |
| 9 | Тема 9. Символика городского пространства |
| 10 | Тема 10. Санкт-Петербург - современный туристский центр |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**ФТД.02 Практикум перевода в сфере профессиональной коммуникации**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
|
| **1.** | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

формирование у обучающихся компетенций, позволяющих передавать содержание высказывания на иностранном языке в соответствии с лексическими и грамматическими нормами, а также осуществлять устный перевод с листа и на слух текстов в сфере профессиональной коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также для реализации проектов в туристской индустрии.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

а) знаний основных способов достижения эквивалентности в переводе; сложностей, возникающих при передаче лексических, фразеологических и грамматических единиц с английского языка на русский и наоборот; знаний существующих приемов перевода; специфики устного последовательного перевода и перевода с листа; этических принципов устного переводчика;

б) умений преодолевать переводческие сложности путем применения приемов перевода (производить переводческие трансформации); понимать исходный текст, включая его темпоральные характеристики; вести себя в соответствии с этическим кодексом устного переводчика;

в) навыковпоиска информации с использованием современных информационных источников; применения приемов перевода; редактирования перевода с целью приведения его в соответствие с нормами эквивалентности; осуществления устного перевода в соответствии с этическими принципами профессии.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части блока «Факультативы», является необязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Русский язык и культура речи, Иностранный язык, Иностранный язык второй. Развитие профессиональных коммуникаций

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетную единицу 36 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Module 1 Tour operators |
| 2 | Module 2. Tourist motivations  |
| 3 | Module 3. Travel agencies |
| 4 | Module 4. Accommodation |
| 5 | Module 5. The airline industry |
| 6 | Module 6. Reservations and sales |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**ФТД.03 Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |
|
|

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

Цель дисциплины: ознакомление обучающихся с теоретической основой и практической организации добровольческой (волонтерской) деятельности как ресурса развития личности и общества

Задачи дисциплины:

* Ознакомление обучающихся с теоретической основой добровольческой (волонтерской) деятельности;
* Формирование у обучающихся представления об организации труда добровольцев (волонтеров), взаимодействия с некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациями;
* Формирование у обучающихся понимания актуальности добровольческой (волонтерской) деятельности и умения включаться в нее.

Данная дисциплина реализуется в рамках вариативной части блока «Факультативы», является необязательной для освоения обучающимися.

Изучение этой дисциплины осуществляется в тесной связи с такими дисциплинами как: Психология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства, Управление персоналом гостиничного предприятия, Развитие профессиональных коммуникаций.

Содержание дисциплины является основой для Ознакомительной практики, Преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетную единицу 36 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование блока (раздела) дисциплины |
| 1 | Добровольческая (волонтерская) деятельность как ресурс развития личности и общества |
| 2 | Формы и виды добровольческой (волонтерской) деятельности |
| 3 | Организация работы с добровольцами (волонтерами) |
| 4 | Взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациями |