

Частное образовательное учреждение высшего образования «Международный Институт Дизайна и Сервиса» (ЧОУВО МИДиС)

Аннотации рабочих программ дисциплин
по основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность
(профиль) Гостиничная деятельность

История (История России. Всеобщая история)

1. Цель дисциплины

Формирование комплексного представления о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации, а также систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса с акцентом на изучение отечественной истории; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.

Наряду с образовательными, ставятся и воспитательные цели: формирование у студентов патриотических чувств, интереса к истории и культуре своей страны, толерантности и уважительного отношения к духовным ценностям народов России.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- формирование представления о месте и роли России в современном мире;
- формирование системы основных понятий, используемых для анализа важнейших событий российского прошлого;
- формирование умения обосновывать и аргументировать свое мнение, анализировать исторические проблемы, устанавливать причинно-следственные связи;
- ознакомление с ключевыми событиями и процессами в истории России в контексте мировой истории, периодизацией, альтернативами и тенденциями общественного развития в различные периоды прошлого;
- ознакомление студентов с методами исторического исследования;
- формирование навыков самостоятельной работы, организации исследовательской работы, в том числе самостоятельного изучения источников и научной литературы; использования технологий получения и обновления знаний по истории России и мира, в том числе использования электронных ресурсов.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «История (история России, всеобщая история)» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины История (история России, всеобщая история) направлен на формирование следующих компетенций:

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

Философия

1. Цель дисциплины

Формирование комплексного представления о философском мировоззрении, расширение персональной идентичности посредством приобщения к опыту философского

мышления, освоение интеллектуальных инструментов философского уровня, с помощью которых можно вырабатывать собственное (индивидуальное) объяснение действительности и явлений культуры.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о предмете, структуре, функциях философии, о ее становлении, основных направлениях, школах и этапах ее исторического развития;
- выработка навыков к самостоятельному анализу смысла и сути проблем.
- формирование способности применять на практике знания об онтологии, гносеологии, аксиологии и других направлений философской мысли;
- усвоение знаний, составляющих содержание социальной философии и выработка способности применять эти знания на практике в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Философия относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины Философия направлен на формирование следующих компетенций:

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

Иностранный язык

1. Цель дисциплины

Формирование и развитие билингвистической коммуникативной компетенции (речевой, социально-культурной и языковой), повышение коммуникативной компетентности и культуры речи студентов в повседневном общении. Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции, которая позволит пользоваться иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- формирование социокультурной компетенции и поведенческих стереотипов, необходимых для успешной адаптации выпускников на рынке труда;
- развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации на иностранном языке;
- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию, к работе с мультимедийными программами, электронными словарями, иноязычными ресурсами сети Интернет;
- развитие когнитивных и исследовательских умений, расширение кругозора и повышение информационной культуры студентов;
- формирование представления об основах межкультурной коммуникации, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;
- расширение словарного запаса и формирование терминологического аппарата на иностранном языке в пределах профессиональной сферы.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего

образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины Иностранный язык направлен на формирование следующих компетенций:

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

Безопасность жизнедеятельности

1. Цель дисциплины

Формирование системы знаний о безопасности жизнедеятельности человека в непрерывном взаимодействии со средой обитания и его защите от негативных воздействий антропогенного, естественного, социального и техногенного происхождения; развитие самостоятельности, инициативы, творческих способностей.

2. Задачи дисциплины

В ходе усвоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о научно-теоретических подходах и нормативно-правовой основе обеспечения безопасности жизнедеятельности по защите человека от негативного влияния природных, техногенных и социальных факторов среды обитания.

- формирование умения безопасного поведения человека в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

- усвоение знаний о принципах обеспечения и реализации национальной безопасности в формировании обороноспособности РФ, определяющие основы военной службы и способы защиты населения от оружия массового поражения.

- усвоение основ медицинских знаний, здорового образа жизни и формирование умения оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины Безопасность жизнедеятельности направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

Русский язык и культура речи

1. Цель дисциплины

Повышение уровня практического владения современным русским литературным языком у специалистов в разных сферах функционирования русского языка, в письменной и устной его разновидностях.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- продуцирование связных, правильно построенных монологических текстов на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения;

– участие в диалогических и полилогических ситуациях общения, установление речевого контакта, обмен информацией с другими членами языкового коллектива, связанными с говорящим различными социальными отношениями.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Правовые основы профессиональной деятельности

1. Цель дисциплины

Формирование правовой культуры студента, осознание основных черт и принципов построения современного российского законодательства, знание основных прав, свобод и обязанностей российских граждан.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- формирование системы правовых знаний, позволяющей в рамках будущей профессиональной деятельности определять цели, задачи и выбирать оптимальные способы их решения, с учетом имеющихся ресурсов и ограничений;
- развитие умений и навыков использования эффективных механизмов и средств правового регулирования в будущей профессиональной деятельности;
- приобретение студентами необходимых знаний в области противодействия коррупции;
- развитие навыков разработки стандартов, норм и правил, а также технической документации, связанной с профессиональной деятельностью.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» направлен на формирование следующих компетенций:

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

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

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

Деловой этикет

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов теоретических знаний о правилах этикетного поведения в деловой среде (в т.ч. международной среде) и практических навыков владения приемами делового общения.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний о правилах международного дипломатического этикета и делового протокола;
- выработка практических навыков владения приемами международного дипломатического этикета и делового протокола;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Деловой этикет» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Деловой этикет» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Статистика и аналитика

1. Цель дисциплины

Освоение теоретических знаний в области статистики, приобретение умений использования методов получения и обработки статистической информации.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- собирать и регистрировать статистическую информацию;
- проводить первичную обработку и контроль материалов наблюдения;
- выполнять расчёты статистических показателей и формулировать основные выводы;
- осуществлять комплексный анализ изучаемых социально-экономических явлений и процессов, в том числе с использованием средств вычислительной техники.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Статистика и аналитика» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Статистика и аналитика» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

Интернет-маркетинг

1. Цель дисциплины

Формирование знаний о специфике и методах маркетинга в офф-лайн и онлайн-форматах и умений применять их при исследовании социально-экономических явлений и процессов и в профессиональной деятельности.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о предмете, методах и задачах, функциях и концепциях, основных связующих процессах интернет-маркетинга;
- формирование представлений о принципах и методах формирования организационной структуры маркетинга;
- выработка умений собирать и анализировать маркетинговую информацию, определять организационно-управленческие проблемы организации, планировать маркетинговую деятельность и разрабатывать маркетинговые стратегии организации;
- формирование навыков владения инструментами интернет- маркетинга, методами анализа маркетинговой среды организации, методами проектирования маркетинговой деятельности.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Интернет-маркетинг» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Интернет-маркетинг» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов навыков устной речи для создания возможности общения на профессиональные темы с носителями языка

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- формирование способности участвовать без предварительной подготовки в диалоге, обсуждении на известную тему с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране изучаемого языка;
- формирование способности участвовать в диалоге в связи с содержанием текста, задать вопросы и ответить, выразить свое отношение к прочитанному, используя аргументацию и эмоционально-оценочные средства;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Корпоративная социальная ответственность

1. Цель дисциплины

Формирование у обучающихся систематизированных представлений о профессиональном анализе социально значимых проблем и процессов между субъектами профессионального сообщества, содействовать развитию способности и готовности менеджеров к эффективному позиционированию бизнеса в социальной сфере.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение теории корпоративной социальной ответственности;
- освоение методов анализа внешней и внутренней среды организации оценки их влияния на организацию и корпоративную социальную ответственность;
- управленческих моделей принятия решений;
- освоение направлений корпоративной социальной ответственности как конкурентных преимуществ организации.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Корпоративная социальная ответственность» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Корпоративная социальная ответственность» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

Маркетинг в индустрии гостеприимства

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов системы профессиональных теоретических знаний в области маркетинга, ознакомление слушателей с современными концепциями маркетинга, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в индустрии гостеприимства.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- систематизация и углубление базовых знаний о маркетинге в индустрии гостеприимства;
- формирование представлений о маркетинговых исследованиях, сегментации, определении целевого рынка, ценовой политики в индустрии гостеприимства;
- повышение уровня практического владения системой маркетинговых мероприятий гостиничного предприятия;

– формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Маркетинг в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Маркетинг в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-2. Способность осуществлять продвижение товаров и услуг в сети Интернет.

Финансовый менеджмент

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих бакалавров современных знаний в области организации и управления финансами, а также приобретение навыков принятия финансовых решений в условиях регулярного финансового менеджмента.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- дать теоретические основы, важнейшие понятия, принципы организации и управления финансовой деятельностью хозяйствующих субъектов;
- показать основные возможности применения современных подходов, методов и моделей финансового управления, а также особенности их применения в России;
- сформировать практические навыки решения типовых задач финансового менеджмента.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Финансовый менеджмент» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Финансовый менеджмент» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

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

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

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Трудовое право

1. Цель дисциплины

Формирование правовых знаний в области трудового законодательства, усвоение основных государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, умение защитить свои трудовые права и интересы.

2. Задачи дисциплины

В ходе усвоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- анализ и оценка результатов и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- умение защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- умение использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Трудовое право» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Трудовое право» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

Предпринимательская деятельность

1. Цель дисциплины

Формирование знаний о специфике и методах предпринимательской деятельности умений применять их при организации собственного бизнеса и руководстве проектами.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о предмете, методах и формах предпринимательской деятельности;
- формирование представлений о принципах и методах бизнес-проектирования;
- выработка умений разработки и реализации бизнес-проектов по их основным аспектам.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Предпринимательская деятельность» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Предпринимательская деятельность» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

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

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

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

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Проектирование в индустрии гостеприимства

1. Цель дисциплины

Сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, связанные с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиниц и аналогичных средств размещения.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- формирование комплекса знаний об основах проектирования гостиничных предприятий;
- изложение теоретических основ проектирования гостиничной деятельности;
- формирование навыков проведения проектных расчетов программы сервисных работ, ресурсного обеспечения процесса оказания сервисных услуг, применения методики технологических расчетов на практике.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Проектирование в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Проектирование в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

Организация деятельности служб безопасности

1. Цель дисциплины

Овладение студентами знаниями о различных видах обеспечения безопасности в управлении технологическим процессом обслуживания туристов и навыками разработки концепции безопасности современного гостиничного предприятия.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- овладение знаниями о различных видах обеспечения безопасности в управлении технологическим процессом обслуживания туристов;
- овладение практическими навыками разработки концепции безопасности современного гостиничного предприятия;
- способность применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация деятельности службы безопасности» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация деятельности служб безопасности» направлен на формирование следующих компетенций:

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

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

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

Организация туристской индустрии

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов комплекса знаний об основах организации туристской деятельности, формирование комплексного представления о туризме, а также создание условий для подготовки специалистов сферы туризма, обеспечивающих комплексный подход, включающий как получение студентами теоретических знаний, так и усвоение ими практических профессиональных навыков по основным направлениям туристской деятельности

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- изучении сущности и основных социальных категорий туризма;
- ознакомлении студентов с основными видами туризма и факторами, определяющими развитие туризма в принимающих и отправляющих туристских центрах;
- изучении особенностей хозяйственных отношений между участниками туристской деятельности;
- рассмотрении вопросов формирования туристского продукта.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация туристской индустрии» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация туристской индустрии» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

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

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-11. Способен проектировать объекты туристской индустрии, туристского продукта, управлять внутрифирменными процессами в туристской организации.

География туризма

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов системы профессиональных теоретических знаний в области экономической и политической географии, географии туризма и отдыха в мире и Российской Федерации; умения работать с географическими картами

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний в области экономической и политической географии, географии туризма и отдыха, профессиональной терминологии;
- выработка навыков работы с географическими картами;
- формирование способности применять в профессиональной деятельности весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «География туризма» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «География туризма» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

ПК-11. Способен проектировать объекты туристской индустрии, туристского продукта, управлять внутрифирменными процессами в туристской организации.

Региональное ресурсоведение

1. Цель дисциплины

Сформировать у студентов теоретические и практические знания о природных ресурсах, освоенности и перспективах развития природно-ресурсного потенциала Российской Федерации.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- раскрытие основных положений и определений важнейших понятий, терминов и категорий туристского ресурсоведения;
- исследование теоретических основ ресурсоведения;
- формирование представлений о ресурсах и их образовании, истории развития взглядов на ресурсы, современных знаний о проблеме генезиса и географии распространения различных видов ресурсов;
- умение характеризовать главные типы ресурсов регионов России и мира;
- анализ методов оценки природных, культурно-исторических и социально-экономических ресурсов туризма;

- рассмотрение основных аспектов экологических основ использования и охраны туристских ресурсов.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Региональное ресурсоведение» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Региональное ресурсоведение» направлен на формирование следующих компетенций:

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

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

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

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

ПК-11. Способен проектировать объекты туристской индустрии, туристского продукта, управлять внутрифирменными процессами в туристской организации.

Физическая культура и спорт

1. Цель дисциплины

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

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- использовать физкультурно-спортивную деятельность для развития физических качеств и способностей, совершенствования функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- формирование способности вести здоровый образ и стиль жизни, составлять комплексы физических упражнений для самостоятельных занятий и вести дневник самоконтроля.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Физическая культура и спорт» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка

1. Цель дисциплины

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

Наряду с образовательными, ставятся и воспитательные цели: формирование у студентов положительных черт характера, нравственных основ личности, воспитание волевых качеств, толерантности и патриотических чувств.

2. Задачи дисциплины

- усвоение знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- использовать физкультурно-спортивную деятельность для развития физических качеств и способностей, совершенствования функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- формирование способности вести здоровый образ и стиль жизни, составлять комплексы физических упражнений для самостоятельных занятий и вести дневник самоконтроля.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка» относится к элективным дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Плавание.

1. Цель дисциплины

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

Наряду с образовательными, ставятся и воспитательные цели: формирование у студентов положительных черт характера, нравственных основ личности, воспитание волевых качеств, толерантности и патриотических чувств.

2. Задачи дисциплины

- усвоение знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- использовать физкультурно-спортивную деятельность для развития физических качеств и способностей, совершенствования функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- формирование способности вести здоровый образ и стиль жизни, составлять

комплексы физических упражнений для самостоятельных занятий и вести дневник самоконтроля.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Плавание» относится к элективным дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Плавание» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Спортивные игры.

1. Цель дисциплины

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

Наряду с образовательными, ставятся и воспитательные цели: формирование у студентов положительных черт характера, нравственных основ личности, воспитание волевых качеств, толерантности и патриотических чувств.

2. Задачи дисциплины

- усвоение знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- использовать физкультурно-спортивную деятельность для развития физических качеств и способностей, совершенствования функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- формирование способности вести здоровый образ и стиль жизни, составлять комплексы физических упражнений для самостоятельных занятий и вести дневник самоконтроля.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Спортивные игры» относится к элективным дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Спортивные игры» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Фитнес.

1. Цель дисциплины

Формирование физической культуры личности, способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и

укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Наряду с образовательными, ставятся и воспитательные цели: формирование у студентов положительных черт характера, нравственных основ личности, воспитание волевых качеств, толерантности и патриотических чувств.

2. Задачи дисциплины

- усвоение знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- использовать физкультурно-спортивную деятельность для развития физических качеств и способностей, совершенствования функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- формирование способности вести здоровый образ и стиль жизни, составлять комплексы физических упражнений для самостоятельных занятий и вести дневник самоконтроля.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Фитнес» относится к элективным дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Фитнес.» направлен на формирование следующих компетенций:

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

Методы принятия управленческих решений

1. Цель дисциплины

Освоение методов принятия управленческих решений для формирования компетенций на базе управленческих и математических моделей с применением современных информационных технологий.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение теории управленческих решений;
- освоение управленческих моделей принятия решений;
- освоение математических моделей принятия решений.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина (модуль) «Методы принятия управленческих решений» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Методы принятия управленческих решений» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

Учет, анализ и налоги

1. Цель дисциплины

Овладение студентами системой понятий, методов и показателей учета, анализа и налогообложения предприятия.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение нормативных документов, регламентирующих организацию бухгалтерского учета;
- изучение основных элементов метода бухгалтерского учета: документирование, инвентаризация, счета, двойная запись, оценка, калькулирование)
- изучение первичных документов, форм и техники бухгалтерского учета;
- изучение основ организации бухгалтерского учета.
- проведение анализа, обоснование и выбора решения по созданию продуктов и услуг в профессиональной деятельности;
- осуществление сбора и обработки исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности;
- изучение нормативных документов, регламентирующих организацию налоговой системы и налогообложения;
- изучение методики расчетов налогов и сборов;
- осуществление организационного и документационного обеспечения деятельности по налоговой отчетности и налоговому контролю предприятия.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Учет, анализ и налоги» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Учет, анализ и налоги» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-8. Способен осуществлять организационное и документационное обеспечение деятельности по налоговой отчетности и налоговому контролю предприятия.

Организация снабжения предприятия общественного питания

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов системы профессиональных теоретических знаний в области логистической и складской деятельности.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о порядок метрологической экспертизы технической документации, принципы выбора средств измерения и метрологического обеспечения технологического оказания услуг в целом;

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;

- выработка навыков определения и анализа нормативных документов при контроле качества оказания услуг; подготавливать документы для проведения подтверждения соответствия нормам РФ;

- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация снабжения предприятия общественного питания» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация снабжения предприятия общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Цель дисциплины

Формирование у обучающегося целостной системы знаний о применении компьютерных и информационных технологий для решения управленческих, экономических и других профессиональных задач в сфере гостеприимства

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний о предмете, структуре, функциях информационных технологий в профессиональной деятельности;

- формирование способности применять на практике знания о методах и средствах информационных технологий в сфере гостеприимства;

- выработка навыков к самостоятельному анализу метода и инструмента выполнения поставленной задачи.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-2. Способность осуществлять продвижение товаров и услуг в сети Интернет.
 ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Здания и инженерные системы гостиниц

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний об основных требованиях к зданиям гостиниц и туристических комплексов, инженерно-техническому оборудованию, правилах обеспечения безопасных условий труда; способности осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний об основных требованиях к зданиям гостиниц и туристических комплексов, инженерно-техническому оборудованию, правилах обеспечения безопасных условий труда, профессиональной терминологии, современном ресторанном оборудовании и инвентаре;
- выработка способности осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

Бизнес-планирование

1. Цель дисциплины

Освоение методов разработки бизнес-плана на базе национальных и международных стандартов.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение теории бизнес-планирования;
- освоение методов разработки бизнес-плана;
- освоение методов оценки эффективности бизнес-плана.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина (модуль) «Бизнес-планирование» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Бизнес-планирование» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-5. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации

ПК-9. Способен анализировать экономические модели управления хозяйствующих субъектов, с целью выявления рисков при принятии финансовых решений

Технология продаж гостиничного продукта

1. Цель дисциплины

Формирование знаний об основных маркетинговых технологиях продаж гостиничного продукта и умений применять их при анализе рынка гостиничных услуг, а также выбирать наиболее оптимальные способы продажи гостиничного продукта

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний об основных технологиях продаж гостиничного продукта и среде их реализации, профессиональной терминологии в области маркетинга и продаж;

- выработка способности анализировать рынок гостиничных услуг и выбирать наиболее оптимальные способы продажи гостиничного продукта.;

- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Технология продаж гостиничного продукта» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Технология продаж гостиничного продукта» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-2. Способен осуществлять продвижение товаров и услуг в сети Интернет.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов системы профессиональных теоретических знаний в области управления и контроля качества гостиничных услуг.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний о порядке метрологической экспертизы технической документации, принципы выбора средств измерения и метрологического обеспечения технологического оказания услуг в целом;

- выработка навыков определения и анализа нормативных документов при контроле качества оказания услуг; подготавливать документы для проведения подтверждения соответствия нормам РФ;

- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Организация службы приема и размещения

1. Цель дисциплины

Овладение обучающимися знаниями об особенностях организации и функционировании службы приема и размещения, практическими навыками владения работой сотрудника службы приема и размещения в гостиничном предприятии или ином средстве размещения.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний о профессиональном терминологическом аппарате, особенностях организации и функционировании службы приема и размещения, профессиональной этике сотрудников сферы обслуживания;

- выработка практических навыков обеспечения технологического цикла обслуживания, обеспечения контроля и оценки эффективности деятельности департаментов гостиничного предприятия или иного средства размещения;

- способность осуществлять взаимодействие с потребителями гостиничных услуг и другими заинтересованными лицами.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация службы приема и размещения» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация службы приема и размещения» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства

Организация обслуживания номерного фонда отеля

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний о принципах организации службы уборки номеров, оборудовании и инвентаре; твердых практических навыков владения приемами уборки гостиничных номеров.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

– усвоение знаний о принципах организации службы уборки номеров, профессиональной этике сотрудников сферы обслуживания, профессиональной терминологии, современном уборочном оборудовании и инвентаре;

– выработка твердых практических навыков владения приемами уборки гостиничных номеров;

– формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация обслуживания номерного фонда отеля» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация обслуживания номерного фонда отеля» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

Организация анимационной деятельности в индустрии гостеприимства

1. Цель дисциплины

Формирование знаний о направлениях анимационной деятельности в индустрии гостеприимства, практических навыков организации анимационной деятельности в гостиницах.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- знание принципов и технологии организации досуга и отдыха, основ анимационной деятельности;

- использование приёмов эффективного общения и соблюдение культуры межличностных отношений в социокультурном многообразии общества;

- владение эффективными профессиональными коммуникациями работы аниматора при реализации технологического обслуживания потребителя.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация анимационной деятельности в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация анимационной деятельности в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

Общая управленческая подготовка

1. Цель дисциплины

Освоение теоретических основ и получение практических навыков управления, развития значимых свойств личности, системного и критического мышления, профессионального самоопределения.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о предмете, структуре, сущности управления в системе научных знаний и значимых для управления свойствах личности;

- выработка навыков аналитики, схематизации, рефлексии; понимания и управления своим поведением;

- выработка навыков коммуникации и командной работы, для эффективного управления поведением личностей, групп для повышения эффективности организации на основе теорий и систематического анализа факторов, влияющих на их поведение;

- развития свойств личности, системного и критического мышления, профессионального самоопределения, значимых для деятельности руководителя.

- формирование способности применять на практике знаний принципов организационного поведения, концепций поведения личностей, содержания и процессов групповой динамики, навыков современных технологий организации коммуникационного процесса, предупреждения конфликтных ситуаций.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Общая управленческая подготовка» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Общая управленческая подготовка» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

Разработка и управление продуктом на основе пользовательского опыта

1. Цель дисциплины

Овладение навыками проектно-исследовательской работы

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о технологии разработки проекта и получения эффективного результата проекта;
- выработка навыков качественных исследований пользовательского опыта, генерации идей, прототипирования и тестирования разрабатываемых продуктов;
- выработка навыков оформления результатов качественных исследований для использования при разработке продуктов в междисциплинарных командах;
- усвоение знаний о методах и инструментах проектной деятельности, включая методологии креативного мышления.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Разработка и управление продуктом на основе пользовательского опыта» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Разработка и управление продуктом на основе пользовательского опыта» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-9. Способен анализировать экономические модели управления хозяйствующих субъектов, с целью выявления рисков при принятии финансовых решений.

Методология питания в индустрии гостеприимства

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний в области рационального, сбалансированного питания и современных достижений в вопросах улучшения структуры питания населения; способности составлять меню суточного пищевого рациона при различном режиме питания.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний в области рационального, сбалансированного питания населения, профессиональной терминологии;
- выработка навыков составления меню суточного пищевого рациона при различном режиме питания;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Методология питания в индустрии гостеприимства» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Методология питания в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Охрана труда в сфере гостеприимства

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов навыков по выполнению мероприятий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности потребителей и персонала предприятий общественного питания.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда в сфере гостеприимства» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Охрана труда в сфере гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Организация кухни и технология приготовления блюд

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний о принципах организации кухни, оборудовании и инвентаре, навыков по о современных способах кулинарной обработки пищевых продуктов.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- знать технологию приготовления блюд, кондитерских изделий и напитков;

- уметь организовать технологический процесс на предприятии общепита;

-осуществлять организацию процессов основного производства организации питания и контроль качества сырья и готовой продукции.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация кухни и приготовления блюд» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Традиции и культура питания народов мира

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний о традициях питания и особенностях кухни в различных странах мира; обучение основам приготовления национальных блюд и правилам составления меню в соответствии с международными стандартами.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний о технологических принципах организации кухни в различных странах мира, профессиональной этике сотрудников сферы питания в европейской и азиатской культурах, международной профессиональной терминологии, современном кухонном оборудовании и инвентаре;

- выработка базовых навыков приготовления блюд различных кухонь мира в соответствии с международными стандартами;

- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Организация обслуживания и сервис

1. Цель дисциплины

Овладение студентами практическими навыками организации и управления процессами сервисного обслуживания гостей на предприятиях сферы гостеприимства.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- овладение навыками продуктивной работы в команде;

- способность управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства;

- взаимодействие с потребителями гостиничного продукта, партнерами и другими заинтересованными сторонами;

- способность организовывать и контролировать процесс оказания услуг в сфере общественного питания;
- способность распределять и контролировать производственные задания и процессы основного производства организации питания.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация обслуживания и сервис» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация обслуживания и сервис» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

Ресторанный сервис в гостиничном бизнесе

1. Цель дисциплины

Овладение студентами практическими навыками сервисного обслуживания гостей на предприятиях сферы гостеприимства.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- овладение навыками продуктивной работы в команде;
- способность взаимодействовать с ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства;
- взаимодействие с потребителями ресторанного и гостиничного продукта, партнерами и другими заинтересованными сторонами;
- способность организовывать и контролировать процесс оказания услуг в сфере общественного питания;
- способность распределять и контролировать производственные задания и процессы основного производства организации питания.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Ресторанный сервис в гостиничном бизнесе» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Ресторанный сервис в гостиничном бизнесе» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

Управление персоналом в гостиничном предприятии

1. Цель дисциплины

Формирование комплекса знаний об основополагающих принципах и методах управления персоналом в гостиничном предприятии и умений применять их на практике.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение принципов управления персоналом и формирование представлений о кадровой политике в гостиничном предприятии;

- овладение методами анализа кадрового потенциала, профессиональной, организационной и социальной адаптации персонала, функционального разделения труда и организационной структуры современной службы управления персоналом в гостиничном предприятии;

- выработка навыков эффективной оценки персонала, изучение подбора персонала и профориентации, а также подготовки и переподготовки и повышения квалификации работников, мотивации поведения в процессе трудовой деятельности;

- формирование способности применять на практике методов и технологий управления персоналом в муниципальном секторе с целью повышения эффективности работы.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Управление персоналом в гостиничном предприятии» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Управление персоналом в гостиничном предприятии» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

Управление деятельностью функционального подразделения гостиничного предприятия

1. Цель дисциплины

Изучение основ управления и развитие у студентов навыков мышления, необходимых для осуществления анализа и осуществления процесса управления функционального подразделения.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний, концепций и теорий управление деятельностью функционального подразделения;
- выработка навыков применять изученные технологии для решения практических задач;
- формирование способности применять на практике знаний, методов и инструментов для решения практических задач.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Управление деятельностью функционального подразделения гостиничного предприятия» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Управление деятельностью функционального подразделения гостиничного предприятия» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

Международный бизнес

1. Цель дисциплины

Формирование у студента представления об основных направлениях и практике международного бизнеса, что предполагает изучение основных факторов, определяющих ведение международного бизнеса в условиях глобализации мировой экономики, знакомство с теоретическими и практическими особенностями международных деловых операций, моделями и способами ведения бизнеса на международном уровне и усвоение навыков анализа внешней среды международного бизнеса;

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

– усвоение знаний, связанных с особенностями механизмов международного бизнеса и операций, формами организации международной коммерческой деятельности;

– освоение научных принципов и процессов, лежащих в основе внешнеэкономической деятельности, правовых основ построения международной коммерческой деятельности;

– формирование умений ориентироваться в постоянно изменяющейся обстановке международного рынка, выявлять и оценивать факторы, влияющие на мировой рынок, и вести коммерческую работу, нацеленную на получение прибыли, используя основные формы и приёмы международной коммерции;

– выработка навыков оценки тенденций развития мировой торговой системы.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Международный бизнес» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Международный бизнес» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Управление развитием бизнеса

1. Цель дисциплины

Получение студентами знаний о современной системе управления развитием бизнеса, которая включает как теоретический компонент, так и практические приложения системного и комплексного подхода к вопросам управления развитием.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний об особенностях и методах управления развитием бизнеса;

- выработка навыков анализа и использования нормативных и правовых документов

в управлении развитием бизнеса;

- формирование способности использовать приемы управления развитием бизнеса в условиях нестабильной ситуации.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Управление развитием бизнеса» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Управление развитием бизнеса» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Организация бара и технология приготовления напитков

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний об организации бара, технологии приготовления напитков, практических навыков приготовления широкого спектра барных напитков в соответствии с международными стандартами.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний об организации бара, профессиональной этике сотрудников сферы обслуживания, профессиональной терминологии, современном барном оборудовании и инвентаре;
- выработка устойчивых базовых навыков ресторанного сервиса, способность проводить vip-сервис;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков;
- способность организовывать обслуживание и обеспечивать международный уровень сервиса на предприятиях барного сервиса любого формата.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация бара и технология приготовления напитков» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация бара и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

Консьерж-сервис

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний стандартов обслуживания; формирование представления о специфике предоставления информации об отеле, навыков и специфике делового общения, возможности применения их на практике в своей профессиональной деятельности.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- соблюдение стандартов поведения и обслуживания консьерж-сервиса;
- применение международных стандартов обслуживания в сфере гостиничного бизнеса;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков работы консьержа;
- способность организовывать обслуживание и обеспечивать международный уровень сервиса в отеле.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Консьерж-сервис» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Консьерж-сервис» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

Санитария, гигиена и ХАССП в пищевом производстве

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний в области основ санитарии, гигиены и ХАССП пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- изучение общих положений и нормативно-законодательной базы,
- усвоение знаний о структуре, санитарно-техническом устройстве и организации работы предприятия общественного питания,
- изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию на предприятиях общественного питания,
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Санитария, гигиена и ХАССП в пищевом производстве» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Санитария, гигиена и ХАССП в пищевом производстве» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.

ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Основы санитарии в индустрии гостеприимства

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний в области основ санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- изучение общих положений и нормативно-законодательной базы,
- усвоение знаний о структуре, санитарно-техническом устройстве и организации работы предприятия общественного питания,
- изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию на предприятиях общественного питания,
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

- ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.
- ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.
- ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Показатели эффективности организация гостиничного бизнеса

1. Цель дисциплины

Сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, связанные с освоением теоретических основ показателей эффективности гостиничной деятельности, а также с организацией работы по расчету показателей эффективности гостиничной деятельности

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- формирование комплекса знаний о показателях эффективности организаций гостиничного бизнеса;
- формирование навыков проведения расчетов показателей эффективности гостиничной деятельности, применения методики расчетов на практике.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Показатели эффективности организаций гостиничного бизнеса» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Показатели эффективности организации гостиничного бизнеса» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-2. Способность осуществлять продвижение товаров и услуг в сети Интернет.

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Инвестиции в гостиничный бизнес

1. Цель дисциплины

Сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, связанные с освоением теоретических основ показателей инвестиций в гостиничный бизнес, а также с организацией работы по расчету показателей эффективности инвестиций гостиничный бизнес.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- формирование комплекса знаний о показателях инвестиций в гостиничный бизнес;
- формирование навыков проведения расчетов показателей инвестиций в гостиничный бизнес, применения методики расчетов на практике.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Инвестиции в гостиничный бизнес» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Инвестиции в гостиничный бизнес» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-2. Способность осуществлять продвижение товаров и услуг в сети Интернет.

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Управление бизнес-процессами

1. Цель дисциплины

Овладение студентами системой понятий, закономерностей, взаимосвязей и показателей в области проектирования и управления бизнес-процессами.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение терминологического аппарата и теории в области управления бизнес-процессами;
- изучение и применение на практике основных нотаций (методологий) управления бизнес-процессами в организации;
- использования программного обеспечения для моделирования бизнес-процессов;
- оценивание эффективности бизнес-процессов.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Управление бизнес-процессами» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Управление бизнес-процессами» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

Организационная культура

1. Цель дисциплины

Освоение теоретических основ и получение практических навыков управления поведением людей, групп и организаций в процессе труда.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний о предмете, структуре, сущности и социальной значимости организационного поведения, его места в системе научных знаний и в формировании профессиональных качеств руководителя;
- выработка навыков эффективного управления поведением личностей, групп для повышения эффективности деятельности организаций на основе теорий и систематического анализа этих элементов и факторов, влияющих на их поведение;
- формирование способности применять на практике знаний принципов

организационного поведения, концепций поведения личностей, содержания и процессов групповой динамики, навыков современных технологий организации коммуникационного процесса, предупреждения конфликтных ситуаций.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организационная культура» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организационная культура» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

ПК-9. Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации.

История развития гостеприимства

1. Цель дисциплины

Расширение профессионального и общекультурного кругозора студента, овладение важнейшими приемами изучения исторического опыта функционирования отечественных и зарубежных предприятий туризма и гостеприимства

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- получить представление об основных этапах развития туризма и гостеприимства в России и в мире;
- познакомиться с особенностями становления организованного туризма в стране и в мире;
- изучить позитивный и негативный опыт организации индустрии гостеприимства в различных странах.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «История развития гостеприимства» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «История развития гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

Сетевой гостиничный бизнес

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов системных знаний в области сетевого гостиничного бизнеса.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- усвоение знаний об особенностях организации и процессов предприятий сетевого гостиничного бизнеса;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний;
- способность разбираться в процессах предприятий сетевого гостиничного бизнеса.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Сетевой гостиничный бизнес» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Сетевой гостиничный бизнес» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

Страхование

1. Цель дисциплины

Формирование современных фундаментальных знаний в области теории страхования, раскрытие сущности основ взаимодействия теории и практики страхового дела, необходимости страхования, его роли и значения в современных рыночных условиях развития.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- формирование теоретических знаний в области страхования;
- изучение законодательных основ страховой деятельности;
- раскрытие специфических особенностей отраслей и видов страхования;
- ознакомление с экономикой страховой деятельности;
- рассмотрение состояния страхового рынка и определение перспектив его развития;
- изучение механизма налогообложения страховых организаций и страхователей;
- формирование у студентов практических навыков, необходимых для взаимодействия со страховыми организациями.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Страхование» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Страхование» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

Налоги и налогообложение

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов теоретических знаний и практического опыта в области налогов и налогообложения.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- освоить теоретические основы налоговой системы РФ и методологические принципы ее построения; налоговое законодательство;
- освоить методику расчетов налогов и сборов;
- изучить особенности, проводимой государством налоговой политики и методы налогового регулирования в Российской Федерации.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Налоги и налогообложение» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Налоги и налогообложение» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-8. Способен осуществлять организационное и документационное обеспечение деятельности по налоговой отчетности и налоговому контролю предприятия.

Визово-регистрационное обеспечение в туризме

1. Цель дисциплины

Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по обеспечению визово-регистрационной поддержки пребывания граждан РФ за рубежом и иностранных граждан в РФ; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных условиях и технологиях правовой поддержки граждан в условиях пребывания за пределами родной страны в разного рода командировках и турпоездках.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- знание нормативно-правовых документов, регулирующих визово-регистрационные технологии внутреннего и международного характера;
- владеть необходимой терминологией в области визово-регистрационного обслуживания;

– умение анализировать и оценивать потенциальные функции и взаимосвязь различных служб, призванных поддерживать установленный порядок визово-регистрационного обеспечения граждан РФ за пределами РФ и иностранных граждан на территории России.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Визово-регистрационное обеспечение в туризме» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Визово-регистрационное обеспечение в туризме» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

Экологический мониторинг курортных регионов

1. Цель дисциплины

Изучение структуры современного экологического мониторинга, его целей и задач; организации государственной службы наблюдения за состоянием окружающей природной среды; требований отбору проб; расчетных и инструментальных методов экологического мониторинга; средств экологического мониторинга; принципов работы автоматизированных систем экологического мониторинга; организации экологического мониторинга на курортных территориях; практических навыков проведения экологического мониторинга на гостиничных предприятиях.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- приобретение навыков организации на гостиничном предприятии работ по мониторингу и контролю окружающей среды;
- приобретение навыков взаимодействия с иными организациями, осуществляющими деятельность в области мониторинга и контроля окружающей среды;
- овладение приемами проектирования и обеспечения функционирования систем производственного мониторинга;
- эффективное использование полученной информации;
- умение искать и находить оптимальные решения по построению экологически и экономически эффективных систем мониторинга;
- выполнение практических работ по мониторингу и контролю окружающей среды.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Экологический мониторинг курортных регионов» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Экологический мониторинг курортных регионов» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

Ресурсосберегающие технологии на предприятиях гостеприимства

1. Цель дисциплины

Формирование у обучающихся у студентов теоретических знаний и практических навыков в области рационального, эффективного, экологичного ресурсопользования, ресурсо- и энергосбережения в профессиональной и образовательной научной и практической деятельности.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- знание нормативно-правовых основ, основных технологий и инноваций ресурсосбережения;
- знание основ ресурсосбережения природных, общественных и пространственных ресурсов;
- умение организовывать энергосбережение в профессиональной и бытовой деятельности, применять методы энергосбережения и энергоэффективности на предприятиях индустрии гостеприимства;
- владеть культурой ресурсосбережения.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Экологический мониторинг курортных регионов» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Ресурсосберегающие технологии на предприятиях гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.