

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.04.2024 14:24:57
Уникальный программный идентификатор:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

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) Управление в гостиничном бизнесе

История России

1. Цель дисциплины

Формирование исторического сознания как составляющей гражданской идентичности населения Российской Федерации для понимания сущности происходящих процессов и событий и обеспечения единства многонационального народа России; формирование у обучающихся способности осмысливать процессы, события и явления в России и мире в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципом историзма, формулировать и аргументированно отстаивать патриотическую позицию по проблемам отечественной истории.

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;
- 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 России» 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 России» 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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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).

Основы российской государственности

1. Цель дисциплины

Формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

2. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;

- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;

- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;

- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;

- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;

- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;

- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные

между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы российской государственности» 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 «Основы российской государственности» направлен на формирование следующих компетенций:

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

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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 определение 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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 работником 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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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.

Проектный практикум

1. Цель дисциплины

Овладение навыками проектной 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 к формированию проектной документации;
- формирование способности применять на практике знания об оформлении и защите результатов проектов;
- усвоение знаний о методах и инструментах проектной деятельности.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Проектный практикум» 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 «Проектный практикум» 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-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

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-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.

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.

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.

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 сторонам.

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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 ресторанный 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), соотносенных 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;
- усвоение 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 организация 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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды,

обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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