

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Аннотация к рабочей программе дисциплины Иностранный язык

Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем межкультурной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Основные разделы:

1. Учебно-познавательная, социально-культурная сферы общения.
2. Деловая сфера общения.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических деятельности новаций в избранной профессиональной среде (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Межкультурные коммуникации на иностранном языке

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности. Научить студентов эффективным способам использования иностранного языка в различных деловых ситуациях.

В рамках указанной общей цели приоритетным являются такие качества будущих бакалавров, как: способность осуществлять межкультурные контакты в профессиональных целях,

Основные разделы:

1. Карьера. Карьерный выбор.
2. Компания и сообщество. Корпоративная культура.
3. Управление бизнес процессами.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических деятельности новаций в избранной профессиональной среде (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины История (история России, всеобщая история)

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов понимание характера истории как науки и ее места в системе гуманитарных наук.

Основные разделы:

1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.
2. Особенности становления государственности в России и в мире. Возникновение государственности у восточных славян.
3. Русь в древности и в эпоху средневековья (IX-XVI вв.) Средневековье как стадия исторического процесса в Западной Европе, на Востоке и в России.
4. Россия XVI-XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации.
5. Основные тенденции мирового развития в XVIII- XIX веках. Становление и развитие индустриального общества.
6. Россия и мир на рубеже XIX - XX вв. Первая мировая война. Эпоха революционных потрясений и гражданской войны в России.
7. Мир между мировыми войнами. СССР во Второй мировой войне.
8. Послевоенный мир (1945-1990-е гг.) Социально- экономическое развитие, общественно-политическая жизнь СССР в послевоенный период.
9. На пути к постиндустриальной цивилизации. Мир в конце XX – начале XXI вв. Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Философия

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» универсальных компетенций, связанных с применением философских и общенаучных методов, решением философских проблем, развитием критического мышления, рефлексии, навыков поиска, анализа, интерпретации и представления информации, способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах.

Основные разделы:

1. Историко-философское введение.
2. Онтология и теория познания.
3. Философия и методология науки.
4. Антропология и социальная философия.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах (УК-5).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: формирование физической культуры личности, основ ведения здорового образа жизни, обеспечение качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к будущей социальной, образовательной, физкультурно-спортивной деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретический.
2. Методико-практический.
3. Контрольный.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной и бытовой деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основные разделы:

1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.
2. Человек и техносфера. Виды и условия трудовой деятельности. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.
3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов.
4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов.
5. Обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека.
6. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.
7. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правовые основы деятельности и документооборот в сфере
гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов системное комплексное представление об основах российского государства и права, правовых институтах системы российского права, основных теоретических подходах к определению сущности и социального назначения государства и права, принципов и источников права, регламентирующих их будущую профессиональную деятельность, которые необходимы для деятельности в области гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Учение о государстве и праве.
2. Система источников права в РФ. Источники правового регулирования гостиничных услуг.
3. Гражданское законодательство и гостиничная деятельность в Российской Федерации.
4. Предпринимательская деятельность: сущность, виды, субъекты.
5. Обязательства и договоры.
6. Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничных услуг.
7. Защита прав потребителей.
8. Юридическая ответственность за правонарушения в предпринимательской деятельности гостиничного бизнеса.
9. Правовое регулирование трудовых отношений в области гостиничной деятельности.
10. Правовое регулирование охраняемой законом тайны.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Деловые коммуникации и культура речи

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний о сущности и видах профессиональных коммуникаций, этики и профессиональном кодексе профессии, овладение навыками эффективного делового и профессионального общения в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.

Основные разделы:

- 1 Профессиональная этика и ее особенности;
- 2 Имидж и этикет делового человека
- 3 Деловой этикет в профессиональной коммуникации
- 4 Этика письменной коммуникации
- 5 Речевой этикет в профессиональной деятельности
- 6 Невербальные средства общения
- 7 Национальные особенности делового общения

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная математика, математические методы и модели в сфере
гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование базовых математических понятий и представлений, овладение языком и основными методами теоретической и прикладной математики как для закладки фундамента всего последующего математического и естественнонаучного образования, так и ввиду широких приложений и распространенности математических моделей в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии.
2. Основы математического анализа.
3. Элементы теории вероятностей.
4. Элементы математической статистики.
5. Основные математические модели управленческих и экономических задач и методы их решения.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Информационно-коммуникативные технологии в сфере
гостеприимства и общественного питания**

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами базового уровня информационной культуры, который подразумевает овладение теоретическими основами процессов сбора, хранения и обработки информации и навыками эффективного использования современного программного обеспечения и самостоятельного изучения программных средств.

Основные разделы:

1. Управление данными при организации информационного обеспечения в решении задач для сферы гостеприимства и общественного питания.
2. Основы построения информационных систем и технологий.
3. Использование специализированных информационных технологий в процессе предоставления гостиничных и ресторанных услуг.
4. Вопросы обеспечения информационной безопасности.
5. Технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);

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

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Программное обеспечение и автоматизация деятельности
предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Цель изучения дисциплины: рассмотрение программных средств обеспечения информационных процессов на предприятиях гостиничной и ресторанной сферы.

Основные разделы:

1. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного бизнеса.
2. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: освоить студентами основные методы и технологии управления в избранной профессиональной сфере, приобрести навыки для использования их в практике управления организациями в условиях сложного и динамичного окружения, развить у студентов лидерские качества и навыки, которые позволят им работать руководителями предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Менеджмент как вид деятельности и система управления.
2. Управление социально-экономическими системами. Организационные системы управления организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3. Внешняя и внутренняя среда организации. Организация как объект менеджмента.
4. Цикл менеджмента. Функции управления.
5. Разработка и реализация управленческих решений.
6. Методы и стили управления.
7. Концептуальные основы современного менеджмента.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2);
- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1);
- способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы экономики в предприятиях индустрии гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» наиболее полных знаний об основах методологии, базовых понятиях, категориях, а также экономических отношениях рыночного характера и первичных навыков по их применению для анализа спроса, предложения, равновесия, оценки результатов экономической деятельности на микро- и макроуровнях.

Основные разделы:

1. Введение в экономическую теорию.
2. Микроэкономика.
3. Макроэкономика.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1).
- способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2).
- способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного
питания**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» основ знания ведения маркетинговой деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания в рыночной экономике.

Основные разделы:

1. Введение в маркетинг. Современная концепция маркетинга.
2. Организация и управление маркетингом на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.
3. Система маркетинговых исследований в сфере гостеприимства и общественного питания.
4. Комплекс маркетинга.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы
гостеприимства и общественного питания**

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания, ознакомление студентов с современными концепциями продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в сфере гостеприимства и общественного питания, о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия и предприятий общественного питания; овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания в средствах размещения и предприятиях общественного питания.

Основные разделы:

1. Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания.
2. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность.
3. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.
4. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения.
5. Организационное построение гостиничного предприятия.
6. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения.
7. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда.
8. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
9. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц.
10. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.
11. Формирование спроса на продукцию и услуги в индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПК-3);

- способен проектировать объекты профессиональной деятельности (ПК-4).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Иностранный язык делового общения (второй)

Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем межкультурной коммуникативной компетенции для решения социально - коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Основные разделы:

1. Бытовая (Я и моя семья)
2. Учебно-познавательная, социально-культурная сферы общения.
3. Социально-культурная (Я и мир. Я и моя страна)
4. Деловая сфера общения.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических инноваций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности. Научить студентов эффективным способам использования иностранного языка в различных деловых ситуациях. В рамках указанной общей цели приоритетным являются такие качества будущих бакалавров, как: способность осуществлять межкультурные контакты в профессиональных целях, конкурентоспособность, стремление к самосовершенствованию в постоянно меняющемся многоязычном и мультикультурном мире, мобильность и гибкость в решении задач производственного и научного плана, потребность в самообразовании. В учебном процессе общая цель конкретизируется в следующих параметрах:

- образовательный аспект предполагает углубление и расширение общекультурных знаний о языках, страноведческих знаний о стране изучаемого языка, знакомство с историей страны, достижениями в разных сферах, традициями, обычаями, ценностными ориентирами представителей иноязычной культуры, а также формирование и обогащение собственной картины мира на основе реалий другой культуры;

- воспитательный аспект реализуется в ходе формирования многоязычия и поликультурности в процессе развития вторичной языковой личности и становления таких личностных качеств, как толерантность, эмпатия, открытость, осознания и признание духовных и материальных ценностей других народов и культур в соотнесенности со своей культурой;

- развивающий аспект проявляется в процессе роста интеллектуального потенциала студентов, развития их креативности, способности не только получать, но и самостоятельно добывать знания и обогащать личный опыт в ходе выполнения комплексных заданий, предполагающих кооперативные групповые формы деятельности,

Основные разделы:

1. Профессиональная (Я и моя будущая профессия).

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических деятельности и новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания**

Цель преподавания дисциплины: повышение интеллектуальной и профессиональной компетентности студентов, выработка стратегии социальной адаптации и интеграции, формирование навыков профессиональной деятельности и успешного общения и взаимодействия через систематизирование знаний психологии и конфликтологии, соединение теоретического содержания с вопросами практической работы.

Основные разделы:

1. Психологические основы сервисной деятельности.
2. Психология конфликта.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы
гостеприимства и общественного питания**

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов товароведно-технологического отделения, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» с комплексной системой мер защиты человека от опасностей, формируемых в рабочей зоне конкретным технологическим процессом, которая в организациях сферы гостеприимства и общественного питания формируется нормативно-правовыми, организационными, экономическими, техническими, санитарно-гигиеническими и лечебно-профилактическими мерами.

Основные разделы:

1. Общие вопросы охраны труда.
2. Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);
- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекса теоретических знаний и практических навыков в области системного представления о сущности и особенности предпринимательской деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретические основы предпринимательства;
2. Институциональная среда функционирования предпринимательской деятельности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2);
- способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере
гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: освоение основных понятий теории управления качеством гостинично-ресторанных услуг, предоставляемых предприятиями индустрии гостеприимства и подготовка обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управлении гостинично-ресторанных комплексов.

Основные разделы:

1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования;
2. Национальная система стандартизации;
3. Порядок классификации объектов индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3);
- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1);
- способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование теоретической и практической основы для овладения базовыми знаниями в области методов научных исследований сферы гостеприимства, формирование знаний, умений и навыков проведения прикладных научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде.

Основные разделы:

1. Государственная политика и организация научной деятельности в России;
2. Методология научного исследования;
3. Поиск, обработка и накопление научно – технической информации в сфере гостеприимства и общественного питания;
4. Статистические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
5. Социологические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
6. Методы менеджмента и маркетинговых исследований в сфере гостеприимства и общественного питания;
7. Физические, физико-химические, микробиологические и органолептические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
8. Экспериментальные исследования в сфере гостеприимства и общественного питания;
9. Представление результатов прикладных исследований в профессиональной среде.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
здоровья в сфере гостеприимства**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» необходимых знаний, умений и практических навыков организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства

Основные разделы:

1. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая требования к обеспечению отдыха и обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства
2. Общие и специфические особенности обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в объектах размещения и питания
3. Требования по обеспечению необходимой материальной базы в объектах размещения и питания для организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4);
- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Прикладная физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: формирование средствами физической культуры и спорта специальных двигательных умений и навыков, направленных на повышение уровня физической подготовленности, развитие значимых способностей, обеспечивающих готовность к профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

Основные разделы:

1. Практический.
2. Контрольный.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Технология ресторанной продукции

Цель изучения дисциплины: вооружить студентов как будущих рестораторов систематизированными знаниями технологии ресторанной продукции, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения контроля качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Основные разделы:

1. Общие представления о производстве ресторанной продукции.
2. Производство полуфабрикатов ресторанной продукции.
3. Производство блюд и кулинарных изделий.
4. Производство блюд и кулинарных изделий.
5. Производство мучных изделий.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

Основные разделы:

1. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.
2. Организация ресторанного производства.
3. Основные бизнес-процессы в ресторанной деятельности.
4. Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия.
5. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы.
6. Коммерческая деятельность в ресторанном бизнесе.
7. Оперативное планирование производства.
8. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления.
9. Оптимизация ассортимента и процесс управления меню в ресторанной деятельности.
10. Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом.
11. Формы и методы обслуживания.
12. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных форматов и категорий. Рестораны и бары гостиничных предприятий.
13. Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в гостиничных номерах).
14. Специфика организации питания в санаторно-курортных комплексах.
15. Основы питания туристов в походах.
16. Прогрессивные и специальные формы и методы обслуживания.
17. Сервисная политика в ресторанной деятельности.
18. Специфика работы с персоналом в ресторанной деятельности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1);

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Искусство обслуживания в ресторанных заведениях

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях питания, формирования умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации обслуживания потребителей; усиление роли трудового воспитания.

Основные разделы:

- 1 Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
- 2 Подготовка залов к обслуживанию потребителей.
- 3 Организация обслуживания посетителей в зале ресторана.
- 4 Основы социальной психологии.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация обслуживания торжеств

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных торжеств, формирования умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации обслуживания торжеств, практических навыков разработки техники проведения банкетов.

Основные разделы:

- 1 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов.
- 2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом.
- 3 Банкеты и приемы без рассадки за столом.
- 4 Правила этикета за столом.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Инновации в гостинично-ресторанной деятельности

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с адаптацией инновационных технологий к деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, готовности к проектированию инновационного гостинично-ресторанного продукта.

Основные разделы:

1. Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса.
2. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.
3. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания.
4. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания.
5. Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания.
6. Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии.
7. Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Техническое и технологическое оснащение гостинично-ресторанных комплексов

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности гостинично-ресторанных комплексов и практических навыков при решении ряда задач, связанных с техническим оснащением предприятий, эффективностью использования технологического оборудования и расходуемых ими топливо - энергетических и водных ресурсов.

Основные разделы:

1. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.
2. Инженерно-техническое оснащение гостиниц.
3. Технологическое оборудование предприятий питания.
4. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.
5. Охрана труда.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний у студентов товароведно-технологического отделения, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело», о комплексном подходе к построению системы безопасности гостиничного предприятия, позволяющим применять современные технологии оказания услуг проживающим в соответствии с требованиями безопасности.

Основные разделы:

1. Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий.
2. Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности.
3. Основы организации системы безопасности.
4. Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации.
5. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности.
6. Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7);
- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах

Цель изучения дисциплины: подготовить высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия гостинично-ресторанных комплексов.

Основные разделы:

1. Основные понятия в области санитарии и гигиены. Санитарный надзор.
2. Гигиенические требования к содержанию различным группам помещений гостиничных комплексов.
3. Гигиенические требования к содержанию ресторанов комплексов.
4. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Управление персоналом в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: освоить студентами основные методы и технологии управления персоналом в избранной профессиональной сфере, приобрести навыки для использования их в практике управления персоналом в условиях сложного и динамичного окружения, развить у студентов лидерские качества и навыки, которые позволят им работать руководителями предприятий в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1. Персонал организации как объект управления.
2. Методология управления персоналом организаций сферы гостеприимства.
3. Методы построения система управления персоналом организаций сферы гостеприимства.
4. Стратегическое управление персоналом организации и кадровая стратегия.
5. Планирование работы с персоналом организации.
6. Современные технологии управления персоналом предприятия.
7. Современные прогрессивные технологии развития персонала организаций сферы гостеприимства.
8. Корпоративная культура-основа построения кадровой политики организаций сферы гостеприимства.
9. Прогрессивные методы управления поведением персонала организации.
10. Социально-экономическая оценка эффективности управления персоналом.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);

- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1);

- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах

Цель изучения дисциплины: приобретение комплексных знаний и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию научной организации труда в производственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Трудовая деятельность персонала.
2. Научная организация труда персонала.
3. Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах.
4. Нормирование труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах.
5. Условия труда и отдыха. Оптимизация загрузки персонала в гостинично-ресторанных комплексах.
6. Оценка эффективности труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области экономически обоснованных решений по обеспечению экономической эффективности деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования.
2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
3. Ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и эффективность их использования.
4. Текущие затраты и себестоимость услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
5. Экономическая эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
6. Текущие и перспективное планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1);
- способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2);
- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Финансово-экономический анализ предприятий сферы
гостеприимства и общественного питания**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области финансового и экономического анализа в сфере гостеприимства и общественного питания для принятия компетентных управленческих решений.

Основные разделы:

1. Организация анализа хозяйственно-финансовой деятельности предприятия.
2. Анализ технического уровня и технического развития предприятия.
3. Анализ использования трудовых ресурсов предприятия.
4. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия.
5. Анализ финансового устойчивости и вероятности банкротства предприятия.
6. Анализ объемов и эффективности инвестиционной деятельности.
7. Анализ использования прибыли предприятия.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у бакалавров знаний, основ и навыков продвижения продукции и услуг общественного питания, а так же анализа и оценки конкурентоспособности продукции и товарного портфеля предприятия.

Основные разделы:

1. Анализ и прогноз конъюнктуры рынка.
2. Управление товарной политикой на предприятии общественного питания и сферы гостеприимства.
3. Управление ценовой политикой на предприятии общественного питания и сферы гостеприимства.
4. Управление конкурентоспособностью продукцией в общественном питании и сфере гостеприимства.
5. Формирование целей, задач и тактики продвижения продукции и услуг.
6. Оценка маркетинговых мероприятий по продвижению продукции и услуг; стратегия, планирование в Интернет-продвижении.
7. Оценка эффективности мероприятий Интернет-продвижений.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4);

- способность применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-8);

- способность к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-9).

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: целью изучения курса является формирование у бакалавров комплекса компетенций по использованию инструментов, прямо связанных с Интернет, при продвижении сайта, анализа рынка и конкурентной среды, для обеспечения стабильного и устойчивого роста предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Интернет-продвижение в современных условиях.
2. Средства маркетинговых коммуникаций в сети Интернет.
3. Контекстная реклама.
4. Поисковое продвижение сайта (SEO).
5. Социальные сети. Порталы и блоги.
6. Технологии баннерной рекламы; аудитория Интернета.
7. Основные принципы работы с аудиторией сайта; медиа планирование.
8. Анализ эффективности интернет-рекламы.
9. Веб-аналитика; стратегия, планирование в Интернет-продвижении.
10. Оценка эффективности мероприятий Интернет-продвижений.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4);

- способность к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-9).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и
общественного питания**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области процесса ценообразования, формирования ценовой и тарифной политики в сфере гостеприимства и общественного питания для принятия компетентных решения в области ценообразования.

Основные разделы:

1. Теоретические аспекты и факторы ценообразования.
2. Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания.
3. Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания.
4. Ценовая политика и стратегии ценообразования сферы гостиничного обслуживания.
5. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
6. Методы ценообразования предприятий общественного питания и гостиничного обслуживания.
7. Государственное регулирование цен в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-8).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Бухгалтерский учет и отчетность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по организации и ведению бухгалтерского учета и отчетности в организациях гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации.
2. Понятие метода бухгалтерского учета и характеристика его элементов.
3. Налоговая система Российской Федерации и характеристика основных налоговых режимов.
4. Учет активов.
5. Учет пассивов.
6. Учет доходов, расходов и финансовых результатов.
7. Бухгалтерская финансовая отчетность.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПК-7);
- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-8).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Навыки эффективного поиска работы

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических знаний, практических умений и навыков, связанных с эффективным поиском работы и необходимых для решения вопросов трудоустройства.

Основные разделы:

1. Рынок труда и занятость населения.
2. Технология эффективного трудоустройства.
3. Основные документы при приеме на работу.
4. Правовые аспекты трудоустройства.
5. Технология адаптации на рабочем месте.

Планируемые результаты обучения

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

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, формирование теоретических знаний и практических умений по основам анимационной деятельности в гостиничном сервисе на основе введения в область профессиональной деятельности в формате практико-ориентированного учебного процесса, выработки способности применять полученные знания в будущей профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Представление о культурно-досуговой деятельности. Культурно-досуговая деятельность в прошлом и в настоящее время;
2. Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр;
3. Анимация. Виды анимации. Анимационная служба в гостинице;
4. Организация анимационной деятельности для гостей;
5. Организация культурно-досуговой деятельности для туристов;
6. Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей;
7. Формы организации досуга и методики их проведения;
8. Досуговая деятельность. Развитие КДД в современной России. Инновационные технологии в КДД;
9. Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация предоставления дополнительных и сопутствующих
услуг в гостиничном предприятии

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний и навыков по оказанию широкого спектра дополнительных и сопутствующих услуг, позволяющих применять современные технологии, соответствующие запросам различных категорий потребителей.

Основные разделы:

1. Классификация услуг гостиничного предприятия.
2. Организация предоставления интерактивных услуг.
3. Организация предоставления услуг для отдыха и развлечений.
4. Организация предоставления услуг бизнес-центра.
5. Организация предоставления оздоровительных услуг.
6. Организация предоставления сопутствующих услуг.
7. Оценка уровня удовлетворенности гостей качеством предоставляемых услуг.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины География и культура напитков мира

Цель изучения дисциплины: получение студентами системного представления о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры потребления различных напитков в отдельно взятых регионах мира.

Основные разделы:

1. История виноделия.
2. Вина: особенности и классификация.
3. Напитки, полученные методом перегонки.
4. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.
5. Смешанные напитки.
6. Карты напитков.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Традиции питания народов мира

Цель изучения дисциплины: изучение исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

Основные разделы:

1. История и этапы развития традиций питания.
2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания
3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания
4. Кухня славянских народов (Украина, Белоруссия, Чехословакия, Польша, Болгария)
5. Особенности формирования кухни народов России
6. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).
7. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай
8. Традиции и культура питания в арабских странах
9. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области организации обслуживания в санаторно-курортных учреждениях для оказания услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Основные разделы:

1. Санаторно-курортный комплекс и его структура.
2. Государственное регулирование и правовое обеспечение санаторно-курортной деятельности.
3. Рынок санаторно-курортных услуг и основные подходы к организации обслуживания.
4. Рекреационные основы санаторно-курортного обслуживания.
5. Ресурсное обеспечение санаторно-курортной деятельности.
6. Технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях.
7. Состав и характеристика санаторно-курортного продукта.
8. Инновационные технологии обслуживания в санаторно-курортных учреждениях.
9. Маркетинг и формирование предложений по совершенствованию обслуживания потребителей услуг санаторно-курортного учреждения.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация здорового питания в гостиничных комплексах

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области организации здорового питания в гостиничных комплексах с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Основные разделы:

1. Организация здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах.
2. Основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах.
3. Основы технологии приема и организации обслуживания потребителей.
4. Основы рационального питания.
5. Современные представления о здоровом питании.
6. Основы производства продуктов для оздоровительного питания.
7. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания.
8. Здоровое питание и кулинарные традиции русской кухни, особенности питания народов разных стран с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
9. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Гастротуризм

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области гастротуризма, ознакомление студентов с национальными кухнями стран, городов, регионов, продуктами, кулинарными традициями, культурой, с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1. Введение в гастротуризм.
2. Гастротуризм: особенности, классификация.
3. Гастрономический брендинг туристской дестинации в мире и России.
4. Гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России.
5. Основные субъекты гастрономического туризма.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Оказание туристических услуг в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области туристических услуг, с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1. Путешествия и путешественник
2. Туризм и туристская деятельность
3. Турист
4. Виды и разновидности туризма
5. Международный туризм
6. Туризм в России
7. Индустрия туризма
8. Безопасность туризма

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично- ресторанных комплексах

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» необходимых знаний, умений и практических навыков по самостоятельной разработке и внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Основные разделы:

1. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.
2. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах в процессе ее производства, хранения и реализации.
3. Разработка системы безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.
4. Внедрение системы безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.
5. Применение риск-ориентированного подхода при организации государственного контроля предприятий питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3);
- способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Менеджмент безопасной пищевой продукции

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» необходимых знаний, умений и практических навыков по разработке, внедрению и управлению системой обеспечения безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах

Основные разделы:

1. Нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность пищевой продукции.
2. Разработка и внедрение системы обеспечения безопасности пищевой продукции.
3. Управление системой обеспечения безопасности пищевой продукции.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3);
- способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Интерьер и озеленение гостинично-ресторанных комплексов

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов базовые теоретические знания и практические навыки по формированию интерьера пространства и озеленения зданий и территории гостинично-ресторанных комплексов.

Основные разделы:

1. Введение в дисциплину.
2. Интерьер гостинично-ресторанных комплексов и декорирование.
3. Озеленение гостинично-ресторанных комплексов и прилегающей территории

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Технология кондитерских и хлебобулочных изделий

Цель изучения дисциплины: целью изучения дисциплины «Технология кондитерских и хлебобулочных изделий» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, является получение целостного представления о сырье, используемом в кондитерском производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования и влиянии сырья на замес теста, видах выпечных и отделочных полуфабрикатах, основных принципах отделки тортов и пирожных, знать современные технологии производства кондитерских и хлебобулочных изделий, нормативно-технологическую документацию основного производства предприятия питания определяющую контроль качества и безопасность кондитерской и хлебобулочной продукции. В дисциплине кратко характеризуют предмет изучения и его место в системе подготовки данного профиля в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Основные разделы:

1. Характеристика сырья и подготовка его к производству.
2. Влияние основных факторов на процесс тестообразования (влажность, температура, продолжительность замеса теста).
3. Производство выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
4. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточных сладостей. Упаковка, хранение, требования к качеству.
5. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.
7. Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро».
8. Санитарно-гигиенический режим и контроль качества отделочных полуфабрикатов. Кремы: масляные, белковые, сливочные, заварные, сметанные, сливочно-сметанные.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)

- способен обеспечивать контроль и оценку эффективности, деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.