

## АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

*наименование направления*

профиль подготовки 43.03.03.02.01 Ресторанное дело (2017, очная)

*наименование профиля*

## **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 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 коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины История**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представления об историческом прошлом России в контексте общемировых тенденций развития; формирование систематизированных знаний о закономерностях всемирно-исторического процесса, основных этапах, событиях и особенностях российской истории.

Основные разделы:

1. Русь в древности и в эпоху средневековья (IX – XVI вв.);
2. Российская империя и мир в XVIII – начале XX вв.;
3. Россия и мир в XX – начале XXI века;

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Философия**

Цель изучения дисциплины: формирование общекультурных и профессиональных компетенций, связанных с применением философских и общенаучных методов, решением философских проблем, развитием критического мышления, рефлексии, навыков поиска, анализа, интерпретации и представления информации, ведения дискуссии, организации индивидуальной и коллективной деятельности.

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):

- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы социального государства**

Цель изучения дисциплины: дать студентам научное представление о социальной политике государства как междисциплинарном научном направлении и элементе общей системы знаний о политике, понимание актуальных проблем социальной политики и возможностей повышения ее эффективности, изучить процессы развития основных институтов гражданского общества, привить навыки использования полученных знаний в области государственной политики как в теоретическом, так и в практическом назначении. Курс нацелен на изучение социальной политики государства в современных условиях, в том числе в условиях трансформации современного российского общества и глобализации.

### Основные разделы

1. Государство как социальное образование
2. Правовая основа социального государства
3. Экономическая основа социального государства
4. Гражданское общество в структуре социального государства и как инструмент управления государством
5. Социальная политика социального государства: основные цели, направления и механизмы
6. Социальное партнерство и социальная ответственность
7. Социальное обеспечение в России

### Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Безопасность жизнедеятельности**

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной 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):

- способность использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК – 9).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Сервисная деятельность**

Цель изучения дисциплины: формирование мышления у обучающихся, базирующегося на знании основ сервисной деятельности для осуществления их профессиональной деятельности в сфере, связанной с услугами. Создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания и способах формирования новых услуг и прогрессивных методов обслуживания.

Основные разделы:

1. Становление и развитие сервисной деятельности.
2. Классификация услуг.
3. Пути повышения качества услуг.
4. Государственное и региональное регулирование сервисной деятельности.
5. Характеристика инноваций в сервисной деятельности.
6. Психологические аспекты сервисной деятельности.
7. Сервисная деятельность в гостиничных и ресторанных комплексах .

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации - экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Технология гостиничной деятельности**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний, умений и навыков для разработки и предоставления гостиничного продукта на основе современных технологий, соответствующего требованиям потребителей.

Основные разделы:

1. Теоретические основы гостиничной деятельности
2. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения
3. Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания
4. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);
- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей (ПК-8).

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация гостиничного дела**

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний у студентов товароведно-технологического факультета об организации гостиничного дела в гостиницах различной типологии и других средствах размещения.

Основные разделы:

1. История становления и развития гостиничного дела.
2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.
3. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.
4. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения.
5. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
6. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность организовать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).

Форма промежуточной аттестации- экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг**

Цель изучения дисциплины: освоение основных понятий теории управления качеством гостиничных услуг, предоставляемых предприятиями индустрии гостеприимства и подготовка обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управлении гостиничных 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):

- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Формы промежуточной аттестации: - экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Гостиничный менеджмент**

Цель изучения дисциплины: подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению теоретических и практических проблем менеджмента гостиниц.

Основные разделы:

1. Основные элементы и функции управления гостиницей
2. Управление ресурсами гостиничного предприятия
3. Связующие процессы в менеджменте гостиниц

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность организовать работу исполнителей (ОПК -2);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации:- экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Теория и практика эффективного речевого общения**

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов умений и навыков эффективного речевого общения, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Таким образом, предметом изучения дисциплины являются закономерности речевого общения, которые способствуют эффективности коммуникации, прежде всего, в профессиональной сфере. Дисциплина указывает конкретные пути работы над речью и ее совершенствованием, учит человека нести ответственность за произнесенное слово.

Основные разделы:

1. Категория эффективного речевого общения и ее составляющие
2. Эффективная речь в письменной коммуникации
3. Эффективная речь в устной коммуникации

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Психология делового общения**

Цель изучения дисциплины: дать студентам знания в сфере делового общения, позволяющего грамотно, качественно и эффективно осуществлять обслуживание потребителей гостиничного продукта, а также общаться в повседневной жизни.

Основные разделы:

1. Коммуникации в бизнесе
2. Публичное выступление и проведение презентаций
3. Телефонное поведение
4. Техника проведения совещаний
5. Общение в конфликтных ситуациях. Профессиональная психология
6. Требования к составлению и оформлению управленческих документов, формуляр-образец, состав и расположение реквизитов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономика**

Цель изучения дисциплины: дать основы экономических знаний студентам, развить навыки экономического мышления, заложить основы экономических знаний для их использования в различных сферах жизнедеятельности.

Основные разделы:

1. Введение в экономику
2. Микроэкономика
3. Макроэкономика

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Форма промежуточной аттестации - экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономика гостиничного предприятия**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных знаний, применяемых при проведении экономических исследований на рынке, а также анализа важнейших проблем, имеющих место в экономике гостиничного предприятия.

Основные разделы:

1. Роль и место гостиничного хозяйства в сфере услуг.
2. Основные фонды гостиничного предприятия.
3. Оборотные средства гостиничного предприятия.
4. Расходы гостиничного предприятия.
5. Доходы и прибыль предприятия.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания (ПК-4).

Форма промежуточной аттестации – экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Иностранный язык (второй)**

Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем 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 коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Концепция современного естествознания**

Цель изучения дисциплины: формирование политической культуры выпускников торгово-экономического института, умение анализировать реальное политико-экономическое состояние страны и края, понимание воздействия на бизнес и рынок правовых, экономических и политических групп интересов, планов и личных взаимодействий.

Основные разделы дисциплины:

1. Эволюция региональной политики в России: исторический аспект
2. Власть и политика в сибирском регионе. Влияние различных политических структур;
3. Российская власть: формирование демократических структур влияния
4. Региональная экономика и факторы, влияющие на ее развитие
5. Регионы в современном мире;
6. Трансформация модели экономического развития России в 1990-е гг. Российский бизнес начале в XXI века

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):  
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Правоведение**

Цель изучения дисциплины: - сформировать у студентов системное комплексное представление об основах российского государства и права, которое позволит ориентироваться в системе права Российской Федерации и нормативных актах, регламентирующих их будущую профессиональную деятельность.

Основные разделы:

1. Учение о государстве и праве.
2. Конституционное право.
3. Система российского права. Правомерное поведение и правонарушения. Юридическая ответственность.
4. Гражданское право.
5. Правовое регулирование брачно-семейных отношений.
6. Трудовое право.
7. Уголовное право.
8. Административные правонарушения и административная ответственность.
9. Экологическое право.
10. Правовое регулирование государственной и коммерческой тайны

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Региональные политические структуры и интересы рынка**

Цель изучения дисциплины: формирование политической культуры выпускников торгово-экономического института, умение анализировать реальное политико-экономическое состояние страны и края, понимание воздействия на бизнес и рынок правовых, экономических и политических групп интересов, планов и личных взаимодействий.

Основные разделы дисциплины:

1. Эволюция региональной политики в России: исторический аспект
2. Власть и политика в сибирском регионе. Влияние различных политических структур;
3. Российская власть: формирование демократических структур влияния
4. Региональная экономика и факторы, влияющие на ее развитие
5. Регионы в современном мире;
6. Трансформация модели экономического развития России в 1990-е гг. Российский бизнес начале в XXI века

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Физическая культура и спорт**

Цель изучения дисциплины: формирование физической культуры личности как качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к освоению и реализации в социальной, образовательной, физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретический раздел предусматривает освоение системы научно-практических и специальных знаний, необходимых для понимания природных и социальных процессов функционирования физической культуры, умение творчески использовать в личностном и профессиональном развитии, самосовершенствовании, организации здорового образа жизни.
2. Методико-практический раздел предусматривает овладение студентами методами и способами физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных, профессиональных целей, предполагает реализацию основных подходов, наиболее значимых для сохранения и приумножения индивидуального здоровья, что позволяет повысить адаптивно-ресурсный потенциал студентов.
3. Практический раздел предусматривает совершенствование ранее изученных и обучение новым двигательным действиям (умениям и навыкам), повышение физической подготовки, учитывая индивидуальные особенности с целью развития физических качеств: выносливости, силы, быстроты, ловкости и гибкости.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК – 8).

Форма промежуточной аттестации - зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Математика**

Цель изучения дисциплины: формирование теоретических знаний и развитие практических навыков в области изучения и применения традиционных математических моделей и методов исследования прикладных задач, развитие логического и алгоритмического мышления, способствование формированию умений и навыков самостоятельного анализа исследования профессиональных проблем, развитию стремления к научному поиску путей совершенствования своей работы.

Основные разделы:

1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии;
2. Основы математического анализа;
3. Теория вероятностей.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):  
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Информатика**

Цель изучения дисциплины: дать понимание основных составляющих, этапов развития и уровней исследования информационных объектов, процессов и систем; ознакомить студентов с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов и их применению в профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретические основы информатики
2. Компьютерный практикум Microsoft Office. Текстовый процессор MSWord
3. Компьютерный практикум Microsoft Office. Электронная таблица MS Excel
4. Компьютерный практикум Microsoft Office. Базы данных Microsoft Access.
5. Компьютерный практикум Microsoft Office. Программа для создания и проведения презентаций Power Point.
6. Электронная почта. Программа Microsoft Outlook.
7. Справочно-правовые информационные системы. Программа Консультант+.
8. Обзор интернет ресурсов и внешних баз данных предметной области направления подготовки бакалавра.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2) .

Форма промежуточной аттестации: зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Экология**

Цель преподавания дисциплины: сформировать у студентов представления о взаимосвязях природы и общества, взаимодействии организмов и среды, приобретение базовых знаний в разделах фундаментальной, социальной и прикладной экологии.

Основные разделы:

1. Введение;
2. Аутэкология;
3. Демэкология;
4. Синэкология;
5. Биосфера;
6. Природопользование;
7. Воздействие человека на экосистемы;
8. Глобальные проблемы современности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):  
– способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

Форма промежуточной аттестации – зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Системы автоматизации деятельности предприятия**

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о деятельности службы питания гостиничного предприятия, понимание и умение использовать различные программные продукты и пакеты прикладных программ, в т.ч. для расчета технологических параметров оборудования, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия.

Основные разделы:

1. Системы автоматизации деятельности предприятия (САДП) как средство реализации современных информационных технологий. Структура САДП. Особенности пакетов прикладных программ (ППП) профессиональной сферы деятельности.
2. ППП профессиональной сферы деятельности. Система автоматизации деятельности предприятий общественного питания R - KEEPER. Концепция системы программ R – KEEPER.
3. ППП для расчета технологических параметров оборудования.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации: зачет



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Инновации в гостиничной деятельности**

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с адаптацией инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения, готовности к проектированию инновационного гостиничного продукта.

Основные разделы:

1. Теоретические основы инновационного процесса в индустрии гостеприимства;
2. Государственное регулирование инновационного развития;
3. Стратегия и планирование инновационной деятельности;
4. Управление инновационной деятельностью в компании;
5. Инновационная деятельность в гостиничных предприятиях;
6. Инновационные компьютерные технологии в индустрии гостеприимства;
7. Технологические инновации в гостиничном бизнесе направленные на сохранение экологии.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и телекоммуникационных технологий (ПК-2);
- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Информационные технологии в гостиничном сервисе**

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с подготовкой студентов к профессиональной деятельности в области гостиничного дела, приобретение студентами теоретических знаний и практических умений и навыков использования компьютерной техники и информационно-коммуникационных технологий, приобретение студентами базовых сведений об информационных системах управления гостиницей.

Основные разделы:

1. Система информационных технологий
2. Системы бронирования и резервирования
3. Глобальные компьютерные сети
4. Мультимедийные технологии
5. Информационные системы менеджмента
6. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом
7. Создание баз данных для сферы гостиничного сервиса средствами Microsoft Access
8. Средства коммуникации и связи в гостиничном сервисе
9. Средства оргтехники, применяемые в гостиничном сервисе

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **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 высокого 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 мучных изделий

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).

Форма промежуточной аттестации - 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. Научная организация труда персонала ресторанных предприятий
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. Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом
9. Виды услуг и методы обслуживания
10. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов
11. Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в гостиничных номерах)
12. Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания. Рестораны и бары гостиницы
13. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню
14. Прогрессивные и специальные формы и методы обслуживания
15. Организация обслуживания иностранных туристов
16. Кадры и корпоративная культура в ресторанной деятельности

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3)

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономика предприятия питания**

Цель изучения дисциплины: формирование элементов ряда общекультурных и профессиональных компетенций обучаемого, направленных на развитие его интеллекта и способности к логическому и конструктивному мышлению. Формирование у студентов представления об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе их деятельности. Особое внимание при изучении дисциплины уделяется вопросам экономической теории и практики организации и функционирования хозяйственного механизма предприятий питания в сфере индустрии гостеприимства.

Основные разделы:

1. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства
2. Предприятие питания: правовые и экономические основы функционирования субъектов индустрии гостеприимства
3. Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства
4. Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами
5. Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования
6. Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства
7. Экономическая деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- владение навыками определения и анализ затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания (ПК-4).

Форма промежуточной аттестации - экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности**

Цель изучения дисциплины: дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования.

Основные разделы:

1. Механическое оборудование предприятий общественного питания,
2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

-готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3);

-готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе с требованиями потребителя (ПК-8).

Форма промежуточной аттестации – экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы туристской деятельности**

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с фундаментальными основами туризма, формирование у будущих специалистов целостной системы знаний о туристической деятельности, владений основными научными концепциями туризма.

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):

- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы рационального питания**

Цель изучения дисциплины: познакомить студентов с современным представлением о здоровом питании, основными принципами рационального питания, основами построения рационов питания сбалансированных по основным пищевым веществам.

Основные разделы:

1. Основные принципы здорового питания
2. Кулинарная обработка продуктов – одна из составляющих здорового питания. Пищевая ценность продуктов питания, блюд и рационов
3. Роль питания в профилактике распространённых болезней цивилизации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.



## **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 употребления спиртных напитков в отдельных взятых регионах мира.

Основные разделы:

1. История виноделия
2. Виноградные 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):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2)

Форма промежуточной аттестации - зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Навыки эффективного поиска работы**

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся комплекса предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования теоретических знаний, практических умений и навыков, связанных с эффективным поиском работы и необходимых для решения вопросов трудоустройства.

Основные разделы:

1. Основы выбора и планирования профессиональной карьеры. Интроспекция профессиональных навыков.
2. Информационное обеспечение поиска работы. Чаринг.
3. Коммуникативные основы делового общения.
4. Успешные стратегические модели самопрезентации и имиджа делового человека.
5. Технология эффективного поиска работы и трудоустройства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Профессиональная этика и этикет**

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, вооружение студентов знаниями наиболее общих закономерностей развития профессиональной этики и этикета, пониманием их места и роли в современном мире; формирование научного мировоззрения, научного стиля мышления, выработки способности применять научные знания в будущей профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Этика как наука и явление духовной культуры. Основные категории этики.
2. Профессиональная этика и ее особенности;
3. Этикет как социальное явление;
4. Имидж и этикет делового человека
5. Деловой этикет в профессиональной коммуникации
6. Этика письменной коммуникации
7. Речевой этикет в профессиональной деятельности
8. Невербальные средства общения
9. Культура обслуживания
10. Национальные особенности делового общения

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Проектирование гостиничной деятельности**

Цель изучения дисциплины: дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования гостиниц, сформировать 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 гостиничных предприятий и других средств размещения.

Основные разделы:

1. Общее положение проектирования гостиничных предприятий
2. Размещение гостиничных предприятий в структуре города
3. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением
4. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

-готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей (ПК-8);

-готовность к освоению теоретических основ проектирования гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ДПК-1).

Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Маркетинг гостиничного предприятия**

Цель изучения дисциплины – формирование основ знания создания и функционирования системы маркетинга на гостиничном предприятии и подготовка студентов к практическому использованию маркетинговых средств в продвижении и продажах гостиничных услуг.

Основные разделы:

1. Сущность, содержание и роль современного маркетинга в процессе управления рыночной деятельностью гостиничного предприятия
2. Рынок гостиничных услуг и его компоненты
3. Система маркетинговых исследований и маркетинговой информации в гостиничном бизнесе
4. Основные этапы процесса управления маркетингом в гостиничном бизнесе
5. Гостиничный продукт и формирование продуктовой стратегии гостиничного предприятия
6. Ценообразование в гостиничном маркетинге
7. Политика распределения и стратегии сбыта гостиничных предприятий
8. Система маркетинговых коммуникаций и стратегии продвижения гостиничных продуктов и услуг
9. Практика международного маркетинга в гостиничном бизнесе

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ДПК-4).

Форма промежуточной аттестации - курсовая работа, экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Культура производства и обслуживания в общественном питании**

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов товароведно-технологического факультета со значением отрасли общественного питания, с основами организации предприятий общественного питания, в том числе при гостиничных комплексах, ролью специалистов высокой квалификации в руководстве предприятиями общественного питания.

Основные разделы:

1. Социально-экономическое значение общественного питания.
2. Основы организации общественного питания.
3. Культура питания человека.
4. Культура производства продуктов питания.
5. Особенности развития общественного питания на современном этапе.
6. Основы обслуживания в предприятиях общественного питания.
7. Эстетика в сфере общественного питания.
8. Этикет в сфере общественного питания. Служебный этикет.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

Форма промежуточной аттестации - зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Психодиагностика**

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных компетенций, связанных с представлением о человеке, его потребностях, мотивации, прогнозировании его поведения.

Основные разделы:

1. Проблема потребностей человека и ее значение
2. Основные аспекты теории потребностей
3. Способы и средства удовлетворения потребностей человека
4. Психодиагностика как научная дисциплина
5. История возникновения и развития психодиагностики
6. Классификации психодиагностических процедур
7. Основы визуальной психодиагностики.
8. Психодиагностика поведения партнера по общению
9. Особенности невербального поведения людей
10. Психодиагностика профессионально важных качеств менеджера.
11. Психодиагностика личностных характеристик

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6)

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Искусство обслуживания в ресторанном сервисе**

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания, 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):

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

Форма промежуточной аттестации – зачет.



**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
Прикладная физическая культура и спорт (элективная дисциплина)**

Цель изучения дисциплины: формирование специальных профессиональных качеств средствами физической культуры

Основные разделы:

Практический раздел предусматривает совершенствование технических элементов в базовых видах спорта, формирование мотивации к дальнейшим самостоятельным занятиям физическими упражнениями для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Мировая культура и искусство**

Цель изучения дисциплины: главной целью дисциплины «Мировая культура и искусство» является подготовка студента к самостоятельной профессиональной деятельности в области организации сервисных услуг, в связи с чем, основной задачей курса является формирование художественно-эстетического воспитания и образования студентов на основе изучения всех видов пластических искусств, процесса развития культуры и искусства, анализа его основных направлений и течений, учитывая национальную самобытность и своеобразие художественных процессов в различных странах, культурно-исторических и туристических центров в контексте мирового культурного наследия, охраны и использования культурного наследия, влияние литературы в формировании имиджа культурных и туристических центров. Курс имеет целью привить студентам любовь к искусству и повысить их культурный уровень путем ознакомления с основными этапами мировой культуры и искусства, с творчеством видных представителей культуры и искусства.

Основные разделы:

1. Искусствоведение: проблемы и аспекты развития.
2. Культура и искусство первобытного мира
3. Культура и искусство Древнего мира
4. Художественная культура Востока
5. Культура и искусство Античности
6. Раннехристианское искусство
7. Художественная культура Средних веков.
8. Новое искусство Арс Нова
9. Арабо-мусульманская культура
10. Художественная культура эпохи Возрождения.
11. Художественная культура XVII века
12. Художественная культура XVIII - первой половины XIX века
13. Художественная культура второй половины XIX века
14. Современное искусство. Тенденции и направления

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины История денег**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов исторического сознания, понимания закономерностей развития человеческого общества, производства, торговли, места и роли денег в государстве, человеческой цивилизации и отдельного человека.

Основные разделы дисциплины:

1. Возникновение и функции денег.
2. Появление и распространение монет.
3. Формирование денежной системы на Руси (IX-XVI вв.)
4. Денежные преобразования Петра I и Екатерины II.
5. Деньги от первых Романовых до Петра I (XVII - XVIII вв.).
6. Денежное обращение России в XIX веке.
7. Деньги России во время войн и революций начала XX века.
8. Денежные преобразования Советской власти
9. Деньги России в условиях перехода к рыночному хозяйству.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- владение навыками определения анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы гостиничного дела**

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами комплекса теоретических знаний и практических навыков по вопросам современного подхода к организации гостиничной деятельности.

Основные разделы:

1. История развития индустрии гостеприимства.
2. Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия.
3. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.
4. Классификация и типология гостиниц.
5. Основные службы гостиничного предприятия.
6. Организация и предоставление дополнительных услуг.
7. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины История туризма и гостеприимства**

Цель изучения дисциплины: выявление причины становления и логику развития международного и отечественного туризма; изучение влияния географических открытий на темпы его развития, влияние таких его составляющих, как путешествие, гостеприимство и туризм.

Основные разделы:

1. Основные понятия истории туризма.
2. Из истории древних путешествий и традиции гостеприимства.
3. Зарождение элементов путешествий. Знаменитые путешественники и мореплаватели.
4. Исторические вехи и современный этап развития туризма в России.
5. Международное право в туризме.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы научных исследований**

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний, умений и навыков проведения научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде, подготовке выступлений перед научной аудиторией, подготовке материалов к публикации.

Основные разделы:

1. Наука и организация научно-исследовательской работы в России;
2. Классификация наук и этапы научно-исследовательской работы;
3. Выбор цели, направления и темы научно-исследовательской работы, планирование научно-исследовательской работы;
4. Поиск, обработка и накопление научно-технической информации;
5. Организация экспериментальных исследований;
6. Математическая обработка экспериментальных исследований;
7. Математические методы планирования эксперимента;
8. Оформление результатов научной работы;
9. Процесс создания научно-технической продукции.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и телекоммуникационных технологий (ПК-2);
- готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ДПК-4).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Исследования в индустрии гостеприимства**

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков направленных на решение задач в производственно-технологической и сервисной деятельности в гостиничном деле путем проведения научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде, подготовке выступлений перед аудиторией, подготовке материалов к публикации.

Основные разделы:

1. Наука и организация научно-исследовательской работы в России;
2. Классификация наук и этапы научно-исследовательской работы;
3. Выбор цели, направления и темы научно-исследовательской работы, планирование научно-исследовательской работы;
4. Поиск, обработка и накопление научно-технической информации;
5. Организация экспериментальных исследований;
6. Математическая обработка экспериментальных исследований;
7. Математические методы планирования эксперимента;
8. Оформление результатов научной работы;
9. Процесс создания научно-технической продукции.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и телекоммуникационных технологий (ПК-2).
- готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ДПК-4).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Компьютерная практика**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов общих знаний и системного подхода при рассмотрении использования и внедрения компьютеров и компьютерных технологий, формирование компетенций по их применению в индустрии гостеприимства.

Основные разделы:

1. Защита информации.
2. Обработка графической информации
3. Создание мультимедийных презентаций.
4. Access. Использование базы данных в технологических расчетах.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации: экзамен



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Интернет-технологии**

Целью учебной дисциплины «Интернет-технологии» является формирования у студентов общих знаний и системного подхода при рассмотрении использования и внедрения компьютеров и компьютерных технологий, формирование компетенций по их применению к сфере социально-культурного сервиса и гостиничного бизнеса бакалавров по направлению подготовки «Гостиничное дело», а также овладение необходимым минимумом знаний по использованию Интернет-технологий.

Основные разделы:

1. Понятие «информация». Информационные технологии. Направления использования.
2. Основы функционирования глобальной сети Интернет, как среды информационного обмена
3. Идентификация ресурса в сети. Принцип организации передачи данных
4. Основные сервисы сети Интернет. Область применения, назначение, принципы функционирования
5. Сетевые соединения. Сетевые протоколы. Системные утилиты проверки сетевых подключений
6. Платежные системы в Интернет
7. Безопасность при работе в сети Интернет. Вирусы. Антивирусные программы. Обновление антивирусных баз данных
8. Форматы файлов, используемых в сети Интернет. Гипертекстовые данные. Графические данные. Мультимедийные данные
9. Основы HTML – языка программирования гипертекстовых документов  
Организация Web- сайта для ведения собственного электронного бизнеса

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины История кулинарного искусства**

Цель изучения дисциплины: знакомство студентов с основами мировой кулинарной культуры и историей кулинарного искусства Российского государства, и ряда стран Европы с древнейших времен до наших дней; формирование у студентов комплекса знаний традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий

Основные разделы:

1. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства»
- 2.«История кулинарного искусства Енисейской губернии»
- 3.«История кулинарного искусства Российского государства»
- 4.«Общественное питание в годы Великой Отечественной войны»
- 5.«О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины История развития ресторанного дела**

Цель изучения дисциплины: состоит в формировании общекультурных, социально-личностных и профессиональных компетенций в области ресторанной деятельности. Курс призван заложить фундамент профессиональной системы взглядов на современную ресторанную деятельность и перспективы ее развития.

Основные разделы:

1. Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов
2. Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи
3. Гостеприимство и кухня в Средние века
4. Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время
5. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка
6. Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика
7. Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.
8. Мировой ресторанный рынок XXI века

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации - экзамен

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Реклама в гостиничном бизнесе**

Цель изучения дисциплины: формирование и продвижение гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей на предприятии индустрии гостеприимства.

Основные разделы:

1. История развития рекламы, ее сущность.
2. Законы функционирования и развития рекламы.
3. Организация и проведение рекламной кампании гостиничным предприятием.
4. Имидж, как средство рекламы.
5. Виды рекламы гостиничных услуг.
6. Public Relations в сфере гостиничного бизнеса.
7. Выставочная деятельность в индустрии гостеприимства.
8. Глобальные системы резервирования как эффективные рекламные технологии.
9. Программы лояльности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ДПК-4).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах**

Целью изучения дисциплины является готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе потребителем.

Основные разделы:

1. Введение в дисциплину.
2. История возникновения анимационной деятельности
3. Туристская анимация
4. Рекреационная анимация
5. Спортивно-оздоровительная анимация
6. Зрелищно-оздоровительная анимация
7. Познавательная-оздоровительная анимация.
8. Культурная и творческая анимация
9. Технология анимации. Этапы разработки и проведения анимационных программ.
10. Анимационно- досуговая деятельность отелей.
11. Тематические парки, загородные клубы
12. Азартные игры как часть индустрии развлечений
13. Анимационные программы для детей.
14. Технология разработки анимационных программ.
15. Режиссура анимационных программ.
16. Личные качества аниматора.
17. Экономическое обоснование анимационных программ.
18. Контроль в анимации

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Охрана труда и техника безопасности в гостиницах**

Цель изучения является: ознакомление студентов товароведно-технологического факультета, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» с комплексной системой мер защиты человека от опасностей, формируемых в рабочей зоне конкретным технологическим процессом, которая в гостиничном предприятии 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.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации - зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Инновационный менеджмент**

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с адаптацией инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения, готовности к проектированию инновационного гостиничного продукта.

Основные разделы:

1. Теоретические основы инновационного процесса в индустрии гостеприимства;
2. Государственное регулирование инновационного развития;
3. Стратегия и планирование инновационной деятельности;
4. Управление инновационной деятельностью в компании;
5. Инновационная деятельность в гостиничных предприятиях;
6. Инновационные компьютерные технологии в индустрии гостеприимства;
7. Технологические инновации в гостиничном бизнесе направленные на сохранение экологии.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и телекоммуникационных технологий (ПК-2);
- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Банкеты и приемы**

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных 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):

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

Форма промежуточной аттестации – зачет.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Ресторанное дело**

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации работы ресторанов, бизнес-процессов в ресторанах.

Основные разделы:

1. Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус.
2. Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус.
3. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Бухгалтерский учет и налогообложение**

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о бухгалтерском учете как системе сплошного, непрерывного, документального отражения всех хозяйственных операций, получение навыков использования бухгалтерского учета как важнейшей функции управления хозяйственной деятельностью службы питания гостиничного предприятия.

Основные разделы:

1. Понятие бухгалтерского учета, его предмет и метод.
2. Элементы метода бухгалтерского учета.
3. Учет производственных запасов
4. Учет денежных средств и расчетных операций
5. Учет основных средств
6. Учет расходов на продажу и финансовых результатов
7. Бухгалтерская отчетность
8. Налоговая система РФ

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Финансово-экономический анализ предприятий гостеприимства**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных знаний, применяемых при проведении финансово-экономических исследований на рынке, а также анализа важнейших проблем, имеющих место в экономике предприятий гостеприимства.

Основные разделы:

1. Анализ расходов предприятий гостеприимства.
2. Анализ доходов предприятий гостеприимства.
3. Анализ прибыли предприятий гостеприимства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Санитария и гигиена питания**

Цель изучения дисциплины: подготовить высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия ресторанно-гостиничных комплексов.

Основные разделы:

1. Основные понятия о санитарии и гигиене в ресторанно-гостиничном бизнесе. Законодательная база санитарии в РФ
2. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиничных комплексов
3. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству ресторанных комплексов
4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре ресторанных комплексов
5. Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторанно-гостиничных комплексов
6. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций
7. Пищевые отравления и их профилактика. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов
8. Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов
9. Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Микробиология**

Цели изучения дисциплины: изучение основ общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериями роли патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в процессе формировании санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами.

Основные разделы:

1. Морфология и систематика микроорганизмов
2. Назначение микроорганизмов
3. Микробиология и санитария пищевых продуктов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2).

Форма промежуточной аттестации: зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация обслуживания иностранных туристов**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов целостной системы знаний в области организации размещения и транспортно-экскурсионного обслуживания иностранных туристов; предоставления услуг в условиях рыночной экономики, с учетом специфики обслуживания иностранных гостей.

Основные разделы:

1. Технология обслуживания личности и группы. Особенности обслуживания иностранных групп туристов
2. Организация и технология работы службы приема и размещения иностранных гостей
3. Организация и технология предоставления дополнительных услуг иностранным туристам в гостинице
4. Культура поведения персонала гостиниц. Этика делового общения с иностранными туристами в сфере гостиничного сервиса
5. Разработка стратегии обслуживания
6. Основные направления и новые подходы обеспечения качества обслуживания на предприятиях туристической сферы

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);
- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7)

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Туроперейтинг**

Цель изучения дисциплины: изучение современных технологий туроперейтинга в качестве основной цели предполагает формирование у студентов целостного представления по основам туроперейтинга, проектирования, организации и реализации стратегий по созданию, продвижению и реализации туров, особенностях программ обслуживания разных видов туризма, специфики отношений с поставщиками услуг, туристской документации, а также организации обслуживания туристов и правовом регулировании туроперейтинга.

Основные разделы:

1. Основные понятия, сущность и содержание туроперейтинга
2. Туроператор – как субъект туристского рынка
3. Принципы и подходы к разработке туристских программ
4. Тур и его потребители
5. Тур-планирование
6. Сегментирование туристского рынка и позиционирование туров и туроператоров

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Кондитерское производство**

Цель дисциплины: 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, сроках и условиях хранения мучных кондитерских и булочных изделий.

Основные разделы:

1. Подготовка сырья к производству на предприятии общественного питания
2. Замес, премиксы, основы тестообразования, классификация структуры теста
3. Производство выпеченных полуфабрикатов
4. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки
5. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов
6. Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных
7. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости. Упаковка, хранение, требования к качеству.
8. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.
9. Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям (ПК-1);
- способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Общая технология**

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами необходимых теоретических и практических знаний о процессах изменения основных пищевых веществ при обработке сырья, способах обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, оценки их качества; о физико-химических процессах, протекающих при обработке сырья и формирующих качество полуфабрикатов.

Основные разделы:

1. Технологические принципы производства продукции общественного питания
2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
3. Технология кулинарной продукции
4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- способность к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2).

Форма промежуточной аттестации – экзамен

## **Индустрия гостеприимства**

Цель изучения дисциплины: подготовка профессионалов в области ресторано-гостиничного дела, от которых зависит обеспечение качества оказываемых услуг; освоение сущности индустрии гостеприимства, организационных структур гостиничного хозяйства, моделей организации гостиничного бизнеса и разновидностей гостиниц, специфики индустрии питания гостиничного бизнеса, кластерных подходов в развитии гостиничного хозяйства Российской Федерации, управления персоналом в гостиничном бизнесе, делового этикета в индустрии гостеприимства. Гостиничная индустрия, как общепрофессиональная дисциплина обеспечивает подготовку студентов в области гостиничного дела, сервисных услуг.

Основные разделы:

1. Сущность, задачи и структура индустрии гостеприимства;
2. Индустрия гостеприимства и туризм;
3. Организационные структуры гостиничного хозяйства;
4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса;
5. Индустрия питания в гостиничном бизнесе;
6. Кластерные подходы в развитии индустрии гостеприимства и проблемы гостиничного хозяйства;
7. Управление персоналом в гостиничном бизнесе;
8. Деловой этикет в индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания**

Цель изучения дисциплины: получение знаний о видах, источниках, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов, как важнейшего фактора обеспечения безопасности выпускаемой продукции питания; возможных способах очистки, снижения влияния риска опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей безопасности продукции действующим нормативным требованиям.

Основные разделы:

1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами химического происхождения (химические опасные факторы)
3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами (биологические опасные факторы)
4. Метаболизм чужеродных соединений
5. Детоксикация организма

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).

Форма промежуточной аттестации - зачет