

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

по учебной и методической работе



/В.Г. Шубаева

20 18 г.

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Год набора	2018

Санкт-Петербург  
2018

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ИСТОРИЯ .....	4
ФИЛОСОФИЯ .....	4
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК .....	5
ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА .....	6
РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ.....	7
ПСИХОЛОГИЯ .....	7
ЭКОНОМИКА .....	8
КОНФЛИКТОЛОГИЯ .....	8
ВВЕДЕНИЕ В ГОСТЕПРИИМСТВО .....	9
МИРОВАЯ КУЛЬТУРА И ИСКУССТВО .....	10
ЧЕЛОВЕК И ЕГО ПОТРЕБНОСТИ .....	11
ЭТИКА ДЕЛОВЫХ ОТНОШЕНИЙ.....	11
ИНФОРМАТИКА.....	12
ЭКОЛОГИЯ .....	12
ГЕОГРАФИЯ ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ И ДЕСТИНАЦИЙ.....	13
СТАТИСТИКА ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА.....	13
ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА .....	14
СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ .....	15
ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	15
ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ.....	16
ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ .....	17
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	17
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	19
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ .....	19
МАТЕМАТИКА .....	20
ПРАВОВЕДЕНИЕ .....	20
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ (ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА) .....	21
АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	23
МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ .....	24
ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ.....	24
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	25
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ .....	26
МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ .....	26
КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	27
УЧЕТ И АНАЛИЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	28
БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	28
ПЛАНИРОВАНИЕ И КОНТРОЛЛИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ	

ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА .....	29
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА .....	29
САНИТАРНАЯ И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА.....	30
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА.....	31
ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА.....	31
МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА .....	32
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ.....	33
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ВТОРОЙ .....	34
ОРГАНИЗАЦИЯ И НОРМИРОВАНИЕ ТРУДА НА ГОСТИНИЧНОМ ПРЕДПРИЯТИИ.	35
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И СОДЕРЖАНИЕ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ .....	36
СТРАХОВАНИЕ И РИСКИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ .....	36
БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	37
EVENT-МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА.....	38
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ С УЧЕТОМ НАЦИОНАЛЬНЫХ ТРАДИЦИЙ .....	38
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА.....	39
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ.....	40
УПРАВЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНЫМИ РЕСУРСАМИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА .....	40
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ КОМПЛЕКСЕ .....	41
ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ ....	41
НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА.....	42
УПРАВЛЕНИЕ РЕПУТАЦИЕЙ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ.....	43
РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА.....	43
START UP В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ .....	44
ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА .....	44
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА .....	45
ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА.....	46
КУЛЬТУРА УПРАВЛЕНИЯ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	47

Название дисциплины	<b>ИСТОРИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель дисциплины:</b> сформировать у студентов представления об основных закономерностях и направлениях исторического процесса; показать место России в этом процессе, выделить общее и особенное в истории российской цивилизации.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление студентов с основными проблемами современной исторической науки;</li> <li>– анализ основных концепций современной российской историографии;</li> <li>– формирование знаний по всеобщей истории и истории России в частности;</li> <li>– формирование начальных практических навыков работы с историческими исследованиями и историческими источниками.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	Историческое знание, его происхождение и современное состояние. Древнейшие цивилизации в истории человечества. Древняя Русь и Европа в V – XIII вв. Русь и Европа в XIV – XVII вв. Становление Российского централизованного государства Россия и Европа в XVIII в. Просвещенный абсолютизм Россия в первой половине XIX в. Россия во второй половине XIX в. Россия в условиях социально-политического кризиса начала XX в. Становление СССР и усиление международных противоречий в 1920-ые – первой половине 50-ых гг. XX в. СССР и мир во второй половине XX в. Распад СССР Россия и мировое сообщество в XXI в.
Кафедра	Международных отношений, медиалогии, политологии и истории

Название дисциплины	<b>ФИЛОСОФИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель освоения дисциплины:</b> дать студентам базовые философские знания; сформировать навыки философского осмысления мировоззренческих проблем.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дать студентам понимание специфики философского знания;</li> <li>– раскрыть содержание основных философских учений и закономерности историко-философского процесса;</li> <li>– раскрыть связь философии с духовной культурой, социальной практикой, повседневностью;</li> <li>– сформировать практические навыки философского анализа и дискуссии;</li> <li>– показать значение философских знаний для решения экзистенциальных и профессиональных проблем.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	Предмет философии. Структура философского знания. Философия Древнего Востока. Античная философия. Философия средневековья. Философия Возрождения. Философия Нового времени. Современная философия. Русская философия. Проблема бытия. Проблемы познания. Философия и методология науки. Проблема человека. Социальная философия.
Кафедра	Философии

<p>Название дисциплины</p>	<p><b>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</b></p>
<p>Цели и задачи дисциплины</p>	<p>Основной <b>целью</b> изучения иностранного языка является дальнейшее развитие <b>иностранной коммуникативной компетенции</b> (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– речевая компетенция – функциональное использование изучаемого языка как средства общения и познавательной деятельности: умение понимать аутентичные иноязычные тексты (аудирование и чтение), в том числе ориентированные на выбранный профиль, передавать информацию в связных аргументированных высказываниях (говорение и письмо), планировать свое речевое и неречевое поведение с учетом специфики ситуации общения;</li> <li>– языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с темами и сферами общения, отобранными для выбранного профиля, навыками оперирования этими средствами в коммуникативных целях; систематизация языковых знаний, полученных в школе, а также увеличение объема знаний за счет информации профильно-ориентированного характера (в частности, терминологии);</li> <li>– социокультурная компетенция – расширение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике с учетом профильно-ориентированных ситуаций общения, умений адекватно понимать и интерпретировать лингвокультурные факты;</li> <li>– компенсаторная компетенция – совершенствование умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств в процессе иноязычного общения, в том числе и в профильно-ориентированных ситуациях общения;</li> <li>– учебно-познавательная компетенция – дальнейшее развитие специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, повышать ее продуктивность, а также использовать изучаемый язык в целях продолжения образования и самообразования.</li> </ul> <p><b>Задачами дисциплины</b> являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие и совершенствование уровня сформированности <b>лингвистической и коммуникативной компетенций</b>: <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование языковых навыков и умений устной и письменной речи, необходимых для социального и профессионального общения в рамках тематики, предусмотренной программой;</li> <li>– развитие навыков составления и осуществления монологических высказываний (доклады, сообщения и др.);</li> <li>– формирование навыков перевода научно-популярной литературы и литературы по специальности, определения основных положений текста, аннотирования и реферирования текстовой информации;</li> <li>– формирование навыков грамматического оформления высказывания;</li> </ul> </li> </ol>

	<p>– формирование лингвистических понятий и представлений, без которых невозможно практическое овладение языком.</p> <p>2. Формирование <b>социокультурной компетенции</b> на основе аутентичного содержания посредством диалога культур:</p> <p>– расширение кругозора студента, повышение уровня его общей культуры и образованности;</p> <p>– совершенствование культуры мышления и речи;</p> <p>– формирование уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов, совершенствование нравственных качеств личности студента.</p>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Как продать мечту. Создание туров (англ.) Первые контакты на предприятии (нем.) Путешествие (фр.) Транспорт и путешествия (англ.) Презентация немецкой компании (нем.) Информационные технологии (фр.) Место назначения и размещение (англ.) Начало работы в новой фирме (нем.) Проблемы молодежи (фр.) Чем себя занять. (развлечения на отдыхе) (англ.) Коммуникация в офисе (нем.) Инструменты информационных систем (фр.) Нишевый и культурный туризм (англ.) Деньги зарабатывать и тратить (нем.) Занятость. Безработица (фр.) Управление отелем (англ.) Деловые контакты и формы поведения (нем.) Предприятие: классификации, структуры, управление (фр.) Обслуживание клиентов (англ.) Презентация продукта (нем.) Предприятие: социальные аспекты (фр.) Деловые поездки (англ.) Рабочее время (нем.) Банковский сектор (фр.)</p>
Кафедра	Английского языка №1, Романо-германской филологии и перевода

Название дисциплины	<b>ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель:</b> систематизация знаний о функциях социального государства и путях их выполнения. Приобретение навыков использования нормативно-правовых знаний, базирующихся на законодательной системе страны, в сфере гостиничного бизнеса.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <p>– сформировать у студентов знания и представления о природе, направлениях, принципах и механизмах разработки и реализации политики социального государства в современном мире;</p> <p>– сформировать у студентов понятийно-категориальный аппарат, используемый при определении и осуществлении задач социального государства, оценке результативности проводимой социальной политики в Российской Федерации и за рубежом;</p> <p>– сформировать у студентов представление о правовой системе социального государства;</p> <p>– научить студентов использовать знания о различных системах социального государства для решения повседневных задач.</p>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Функции социального государства.</p> <p>Экономическая база социального государства.</p> <p>Взаимодействие государства и гражданского общества.</p> <p>Организация науки и образования.</p> <p>Система здравоохранения.</p>

	Социальная помощь нуждающимся. Международное сотрудничество.
Кафедра	Сервисной и конгрессно-выставочной деятельности

Название дисциплины	<b>РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов нефилологического профиля умения оптимально использовать различные средства современного литературного русского языка в рамках профессионального взаимодействия. <b>Задачи:</b> – формирование компетенций, которые необходимы каждому специалисту для успешной коммуникации в его профессиональной деятельности; – совершенствование знаний и навыков владения нормами современного русского языка; – формирование и развитие навыков речевой деятельности, необходимых в различных ситуациях общения, установления и поддержания контактов
Тематическая направленность дисциплины	Речевое взаимодействие. Нормативный аспект культуры речи. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи. Публичная речь. Русский национальный язык и его высшая форма – литературный язык. Основные единицы языка. Понятие о функциональных стилях. Научный стиль. Официально-деловой стиль.
Кафедра	Русского языка и литературы

Название дисциплины	<b>ПСИХОЛОГИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний в области психологической науки и основ психологической культуры для личностного и последующего профессионального развития, самоорганизации и самообразования. <b>Задачи:</b> – сформировать у студентов понятийный аппарат в области психологической науки; – продемонстрировать достижения представителей различных направлений и школ психологии в исследовании человека и малой группы; – дать представление о существующих в психологии принципах и методах исследования индивидуальных особенностей личности; – научить студентов понимать психологические закономерности функционирования группы и особенности формирования команды; – рассмотреть психологические аспекты организации учебной и профессиональной деятельности; – ознакомить с теоретическими и прикладными работами по вопросам психологии саморазвития и самообразования личности.

Тематическая направленность дисциплины	Особенности психологической науки. Объект и предмет психологии. Принципы и методы психологического исследования личности. Личность как целостная структура. Этапы развития личности. Основные подходы к типологии личности. Познавательная сфера личности. Развитие когнитивного резерва личности. Эмоциональная сфера личности. Саморегуляция эмоциональных состояний. Мотивация поведения, деятельности и развития личности. Группа как объект психологии. Методы социальной психологии. Общение как обмен информацией. Барьеры коммуникации. Общение как процесс восприятия, познания и понимания партнерами друг друга. Общение как межличностное взаимодействие. Виды общения. Психологические закономерности функционирования команды.
Кафедра	Педагогика и психологии

Название дисциплины	<b>ЭКОНОМИКА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель дисциплины:</b> освоения дисциплины: дать студентам базовые знания в области экономической теории, методологии познания в области объективных экономических процессов в России и мире; сформировать экономическое мышление, направленное на понимание форм, методов, приоритетов и направлений развития экономики. <b>Задачи:</b> изучение и осмысление понятийного аппарата экономической теории; – овладение методологией экономических исследований; – приобретение навыков самостоятельного анализа конкретных экономических проблем; – умение оценивать социально-экономические последствия различных мер экономической политики государства.
Тематическая направленность дисциплины	Введение в экономику. Рынок и механизм его функционирования. Теория потребительского поведения. Производство и предложение благ. Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции. Ценообразование и доходы на рынках факторов производства. Национальная экономика. Макроэкономическая политика. Национальное счетоводство. Потребление, сбережение, накопление и инвестиции. Экономический рост. Цикличность развития экономических систем. Теория экономического развития. Рынок труда. Занятость и безработица. Инфляция. Денежно-кредитная политика система и монетарная политика. Финансовая система. Бюджетно-налоговое регулирование экономики. Совокупные доходы населения и социальная политика государства.
Кафедра	Общей экономической теории и истории экономической мысли

Название дисциплины	<b>КОНФЛИКТОЛОГИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель:</b> формирование системы знаний в области конфликтологии для развития основ конфликтологической культуры личности, формирование навыков ведения переговоров и установления коммуникативных связей между индивидами группами в



	<p>коллективе и (или) сообществами, с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у студентов понятийный аппарат в области конфликтологии;</li> <li>– ознакомить с основами современных теорий анализа, сущности и природы конфликтов;</li> <li>– рассмотреть основы психолого-педагогической культуры и личностно-гуманной ориентации будущего специалиста в управлении конфликтных ситуаций различных уровней, основные модели и стратегии поведения в конфликтной ситуации;</li> <li>– научить студентов анализировать и выявлять типы конфликта;</li> <li>– развить умение строить программы действий в установлении истинных причин конфликтных ситуаций;</li> <li>– научить анализировать и конструктивно разрешать конфликты различной природы;</li> <li>– ознакомить с теоретическими и прикладными аспектами конфликтологии с целью выработки рекомендаций и решений по обеспечению конструктивного влияния в конфликтных ситуациях.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Эволюция конфликтологии как научно-прикладной отрасли знания.</p> <p>Анализ структурных элементов конфликта.</p> <p>Источники, объект и причины конфликта.</p> <p>Динамика развития и функции конфликта.</p> <p>Стратегии и формы управления конфликтами.</p> <p>Способы управления конфликтами.</p> <p>Роль службы управления персоналом в управлении конфликтами в организации.</p> <p>Семейные конфликты их профилактика и разрешение.</p> <p>Психологическая специфика этнических конфликтов.</p> <p>Трудовые конфликты.</p>
Кафедра	Педагогики и психологии

Название дисциплины	<b>ВВЕДЕНИЕ В ГОСТЕПРИИМСТВО</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов целостной системы знаний о понятии гостеприимства как феномена культуры, а также о структуре и основных направлениях деятельности индустрии гостеприимства</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучить феномен гостеприимства; рассмотреть особенности сервисной деятельности;</li> <li>– выявить потребности человека, удовлетворение которых связано с индустрией гостеприимства;</li> <li>– ознакомиться с деятельностью предприятий, составляющих сегменты индустрии гостеприимства, и спецификой обслуживания на каждом из них.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Гостеприимство как социокультурный феномен и направление бизнеса</p> <p>Индустрия гостеприимства как сфера услуг</p>

	<p>Карьера в индустрии гостеприимства</p> <p>Общая характеристика индустрии размещения</p> <p>Структура и функциональное назначение предприятий общественного питания</p> <p>Транспортное обслуживание в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Общая характеристика индустрии досуга</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МИРОВАЯ КУЛЬТУРА И ИСКУССТВО</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование целостного представления о мировом историко-культурном процессе и мировом культурном наследии, системных знаний в сфере теории и истории мировой культуры и искусства.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у обучающихся системное представление о истории мировой культуры и искусства;</li> <li>– обобщить представления о культуре как универсальном способе отношения человека к миру, важнейшем условии его духовного развития;</li> <li>– способствовать комплексному изучению эволюции и основных тенденций в развитии мировой культуры, художественных эпох, стилей, направлений, видов и жанров искусства;</li> <li>– обосновать суть художественных процессов европейской и русской истории, определить место и роль многообразных форм художественного творчества в общеевропейском культурном пространстве;</li> <li>– сформировать у обучающихся общую культуру и широкий кругозор личности;</li> <li>– сформировать у обучающихся навыки самостоятельного изучения истории мировой культуры и искусства;</li> <li>– сформировать у обучающихся систему культурно-эстетических ценностей личности на основе сложной совокупности видов искусства;</li> <li>– дать представление о современных формах и видах художественного творчества.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Содержание понятия «культура» и историческое развитие представлений о культуре.</p> <p>Процесс перехода от биологической формы существования к культурной. Общая характеристика первобытной культуры и искусства.</p> <p>Традиционные культуры Древнего Востока.</p> <p>Античная цивилизация: культура и искусство Древней Греции.</p> <p>Античная цивилизация: культура и искусство Древнего Рима.</p> <p>Культура и искусство западноевропейского средневековья.</p> <p>Культура и искусство эпохи Возрождения и Реформации.</p> <p>Европейская цивилизация в эпоху Нового времени.</p> <p>Русская культура в мировой цивилизации.</p> <p>Основные проблемы культуры и искусства на рубеже XX-XXI вв.</p>

Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса
---------	-------------------------------------

Название дисциплины	<b>ЧЕЛОВЕК И ЕГО ПОТРЕБНОСТИ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины – создание системы знаний о человеке и его потребностях, средствах и способах формирования новых потребностей, методах удовлетворения социальных и культурных потребностей индивида, семьи и общества.</p> <p><b>Задачи</b> дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование понимания сущности потребностей человека;</li> <li>– изучение системы потребностей в их динамике;</li> <li>– изучение способов формирования и средств удовлетворения потребностей в индустрии гостеприимства</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Природа и сущность человека и его потребностей</p> <p>Развитие представлений о человеке и его потребностях в гуманитарных науках</p> <p>Индивидуальные психические и физиологические особенности человека – основа запросов и потребностей человека</p> <p>Классификация потребностей</p> <p>Динамика потребностей</p> <p>Человеческие потребности и система ценностей</p> <p>Труд как средство удовлетворения потребностей</p> <p>Место и роль сервиса в удовлетворении человеческих потребностей</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ЭТИКА ДЕЛОВЫХ ОТНОШЕНИЙ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: овладение теоретическими и практическими основами этики и этикета деловых отношений для успешного применения в профессиональной деятельности в сфере гостеприимства.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплексно изучить теорию, историю и практику этики деловых отношений;</li> <li>– сформировать представление об этических нормах, правилах поведения и общения в профессиональном коллективе;</li> <li>– сформировать навыки эффективного взаимодействия в команде;</li> <li>– сформировать навыки уважительного отношения к клиентам и коллегам независимо от социально-культурных и национально-религиозных различий.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Этика деловых отношений и её особенности.</p> <p>Этика партнёрских отношений в сфере индустрии гостеприимства.</p> <p>Этикет как социально-культурное явление.</p> <p>Деловой этикет и имидж делового человека в профессиональной коммуникации.</p> <p>Особенности зарубежной деловой этики.</p> <p>Речевой этикет в профессиональной деятельности.</p>

	Приёмы и этикет застолья.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ИНФОРМАТИКА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель:</b> дать студентам необходимые знания в области информатики, умения и навыки использования информационных технологий в области информационной безопасности.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приобретение теоретических знаний в области информатики;</li> <li>– формирование умения использовать современные информационные технологии;</li> <li>– выработка практических навыков работы пользователя в операционной среде;</li> <li>– выработка практических навыков алгоритмизации и программирования на объектно-ориентированном языке;</li> <li>– закрепление теоретических знаний по обработке информации в среде пакетов прикладных программ универсального назначения.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные понятия информатики и информатизация общества. Основные сведения об информации и информационных процессах. Информационные системы и технологии. Компьютерные системы и сети. Программное обеспечение персонального компьютера. Программирование на объектно-ориентированном языке Visual Basic. Особенности создания и обработки текстовых документов в WORD. Организация вычислений в электронных таблицах. Средства анализа данных и автоматизация расчетов в электронных таблицах. Основные сведения о базах данных. СУБД Access. Средства автоматизации СУБД.</p>
Кафедра	Вычислительных систем и программирования

Название дисциплины	<b>ЭКОЛОГИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель дисциплины:</b> формирование у обучаемых на базе усвоенной системы опорных знаний по экологии способности оценивать возможные последствия их профессиональной деятельности и принятия оптимальных решений, исключающих ухудшение состояние окружающей среды в районе деятельности.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление студентов с терминологией и понятиями общей экологии;</li> <li>– усвоение студентами сути основных принципов функционирования естественных экосистем и биосферы в целом;</li> <li>– приобретение знаний по вопросам взаимоотношения общества и биосферы, структуры и функционирования экологических систем, принципов их развития и саморегуляции; воздействия человеческой деятельности на природные системы; основ теории техногенеза, закономерностей нормирования</li> </ul>

	воздействия на окружающую среду; – ознакомление студентов с принципами обеспечения устойчивости природных биотических сообществ.
Тематическая направленность дисциплины	Общие принципы экологии. Организменный уровень экологии. Аутэкология. Демэкология. Синэкология. Биоценология. Биогеоценология. Экосистемы. Охрана окружающей среды. Проблемы состояния окружающей среды.
Кафедра	Региональной экономики и природопользования

Название дисциплины	<b>ГЕОГРАФИЯ ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ И ДЕСТИНАЦИЙ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель:</b> сформировать представление о территориальной неравномерности и региональных особенностях развития туризма, тенденциях формирования туристских территориальных систем - дестинаций различного масштаба. <b>Задачи:</b> – дать студентам систематическое и соответствующее современному уровню знание географических процессов, влияющих на развитие туризма; – анализ пространственных различий в наборе туристских ресурсов между разными территориями, районами и странами; – изучение пространственного распределения туристско-рекреационных центров и дестинаций по миру и внутри страны; – определить взаимосвязи размещения туристских объектов с историей, экономикой, культурой; – выявить главные туристско-рекреационные центры и дестинации, изучить стратегии устойчивого развития туризма в туристских дестинациях.
Тематическая направленность дисциплины	География туризма как наука. Классификация туризма и ресурсов в географии. Пространственные концепции развития туристско-рекреационных центров и дестинаций. Типология дестинаций в географии туризма. Формирование туристско-рекреационных центров и дестинаций на политической карте мира. География Европы как туристской дестинации. География России как туристской дестинации. География Азии, Австралии и Океании как туристских дестинаций. География Северной Америки как туристской дестинации. География Латинской Америки как туристской дестинации. География Африки как туристской дестинации.
Кафедра	Региональной экономики и природопользования

Название дисциплины	<b>СТАТИСТИКА ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель:</b> формирование теоретических знаний и практических навыков владения методологией организации и проведения наблюдений с целью сбора и анализа статистических показателей, описывающих социально-экономические явления. Прикладной характер целеполагания дисциплины ориентирован на комплексное

	<p>изучение статистических показателей рынка туристских услуг в России на основе методологических рекомендаций Всемирной туристской организации (ЮНВТО), а также Федерального агентства по туризму (Ростуризм) и государственного Комитета по статистке (Госкомстат) – выявление связей между факторами происходящих изменений, определение закономерностей, прогнозирование перспектив развития.</p> <p><b>Задачи:</b> сформировать у студентов навыки решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, умение использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Предмет статистики. Теория статистики. Методологическая база. Статистическое наблюдение. Сводка и группировка данных. Классификация статистических показателей.</p> <p>Аналитическая культура. Методы статистического анализа. Рекомендации международных и национальных туристских институтов по организации статистики туризма. Предмет статистики туризма.</p> <p>Система национальных счетов. Внутренние счета туризма. Статистическая отчетность предприятия туристской индустрии. Основные направления развития статистики туризма.</p>
Кафедра	Сервисной и конгрессно-выставочной деятельности

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование представления о сущности организации и механизмах ее функционирования, также о процессе организации нового гостиничного предприятия</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение организации как структурной единицы хозяйственной деятельности</li> <li>– рассмотрение нормативно-правовых основ организации гостиничного дела</li> <li>– рассмотрение процесса организации нового гостиничного предприятия</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Общая характеристика современного состояния индустрии размещения</p> <p>Нормативно-правовые основы организации гостиничного дела в России на современном этапе</p> <p>Сущность и особенности функционирования предприятия сферы сервиса в России</p> <p>Понятие организационной структуры. Виды организационных структур</p> <p>Общие требования к материально-технической базе гостиничного предприятия</p> <p>Внутренняя организационная структура типового гостиничного предприятия</p> <p>Организация предоставления основных и дополнительных услуг подразделениями гостиничного предприятия</p>

	Основные требования к организации работы персонала гостиничного предприятия Порядок организации нового гостиничного предприятия
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель:</b> формирование системы знаний о процессах сервиса, обеспечивающих предоставление услуг различным типам потребителей, о прогрессивных формах и методах обслуживания, формирование навыков организации эффективной работы контактной зоны с учетом особенностей функционирования гостиничного предприятия и различных типов потребителей.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у обучающихся представление о сущности, структуре, содержании и отличительных особенностях сервисных процессов;</li> <li>– сформировать у обучающихся практические умения и навыки предоставления услуг (в том числе при организации функционирования контактной зоны гостиничного предприятия) различным типам потребителей в соответствии с условиями обслуживания и особенностями функционирования предприятия сферы сервиса, включая порядок построения эффективных взаимодействий с сервисным персоналом;</li> <li>– дать представление о ключевых положениях нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей сервисную деятельность предприятий гостеприимства;</li> <li>– дать представление о прогрессивных формах и методах сервисного обслуживания, особенностях их применения в сервисной деятельности различных предприятий;</li> <li>– сформировать у обучающихся практические умения и навыки разработки технологических и структурных схем обслуживания потребителей гостиничного предприятия.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Становление и развитие сервисной деятельности. Проблемы и тенденции развития сервисной деятельности.</p> <p>Услуга как результат сервисной деятельности.</p> <p>Технологии сервисной деятельности в контактной зоне предприятия.</p> <p>Сервисная деятельность как процесс.</p> <p>Соответствие деятельности предприятий сервиса установленным нормам. Обеспечение безопасности сервисной деятельности.</p>
Кафедра	Сервисной и конгрессно-выставочной деятельности

Название дисциплины	<b>ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: создание у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, а также формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.</p>

	<p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучить теорию и практику формирования и протекания технологических процессов гостиничной деятельности;</li> <li>– изучить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиничных предприятий;</li> <li>– научить студентов формировать гостиничный цикл обслуживания.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Классификации гостиниц и других средств размещения          Организационно-управленческая структура гостиничного предприятия          Гостиничные технологии          Гостиничный цикл обслуживания</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель:</b> дать студентам базовые знания в области психологии делового общения с целью формирования умений и навыков работы с различными группами людей при осуществлении эффективного общения и взаимодействия в коллективе в интересах толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, развивая способности к самоорганизации и самообразованию.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассмотреть психологические аспекты делового общения, основные категории и понятия психологии делового общения, его принципы и методы, психологические особенности;</li> <li>– изучить сущность, содержание и структуру делового общения;</li> <li>– рассмотреть особенности различных форм делового общения;</li> <li>– ознакомить студентов с основными правилами этикета делового общения и толерантного делового общения в коллективе</li> <li>– научить выстраивать деловое общение в коллективе на основе знаний социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий</li> <li>– сформировать навыки подготовки и проведения различных форм делового общения;</li> <li>– изучить основные подходы к проблеме поведения в конфликтных ситуациях, деятельности руководителя по управлению конфликтами.</li> <li>– научить самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– оказать помощь в овладении приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;</li> <li>– ознакомить с технологиями организации процесса самообразования, приемами целеполагания в интересах повышения</li> </ul>



	качества делового общения при планировании целей и установления приоритетов с учетом личностных возможностей в деловом общении.
Тематическая направленность дисциплины	<p>Психология общения.</p> <p>Психическая структура личности и детерминация поведения личности в деловом общении.</p> <p>Деловое общение в рабочей группе.</p> <p>Стиль и социально-психологические проблемы руководства.</p> <p>Конфликты в общении и пути их разрешения.</p> <p>Психологические особенности делового общения.</p> <p>Теория и практика ведения деловых переговоров.</p> <p>Особенности этикета и культура делового общения в гостиничном деле.</p>
Кафедра	Педагогики и психологии

Название дисциплины	<b>ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов совокупности теоретических знаний в области управления предприятием индустрии гостеприимства и практических умений по организации работы исполнителей на гостиничном предприятии</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у студентов знания о функциях, принципах и методах управления в гостиничном бизнесе;</li> <li>– расширить и закрепить знания обучающихся по основным организационным формам предпринимательской деятельности и профессионального взаимодействия в гостиничном бизнесе, методах принятия решений и стилях управления;</li> <li>– развить у студентов умения контролировать процесс взаимодействия различных служб гостиничного предприятия, распределять обязанности и определять степень ответственности исполнителей;</li> <li>– выработать практические навыки выбора методов организации работы исполнителей на гостиничном предприятии.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные понятия и определения в гостиничном менеджменте</p> <p>Методы, функции и принципы управления в гостиничном бизнесе</p> <p>Организационные формы предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостиничном бизнесе</p> <p>Стратегия и тактика в гостиничном менеджменте</p> <p>Основные подразделения гостиниц и организация их работы.</p> <p>Операционный менеджмент</p> <p>Мотивация и контроль как функции гостиничного менеджмента</p> <p>Методы и стили управления в гостиничном бизнесе</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель дисциплины:</b> формирование профессиональной культуры безопасности, т.е. готовности и способности личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения

	<p>безопасности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование у обучающихся представления о содержании понятий «опасности» и «безопасности»;</li> <li>– формирование знания о принципах и методах защиты человека и среды обитания от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;</li> <li>– освоение практических навыков принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий, проведения мероприятий по ликвидации их последствий, умения оказывать первую помощь.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные функции, цели БЖД. Идентификация и классификация основных природных и техногенных опасностей, их свойства и характеристики. Техносферная безопасность. Характеристики и источники основных вредных и опасных факторов среды обитания и компонентов техносферы. Методы защиты человека и среды обитания от вредных и опасных факторов. Воздействие тока на человека. Электробезопасность Методы защиты человека и среды обитания от вредных веществ, физических полей. Химически опасные объекты (ХОО). Химически опасные вещества (ХОВ) и их характеристика. Методы защиты Ионизирующие излучения. Радиационная опасность. Влияние радиации на организм человека. Оценка радиационной опасности. Психологические и эргономические условия организации и безопасности труда. Принципы, методы и средства организации комфортных условий жизнедеятельности. Основы профилактики заболеваний .Санитарно-гигиенические требования. Микроклимат. Нормирование освещенности. Оценка и нормирование освещенности. Расчет освещения. Виды и условия трудовой деятельности. Работоспособность человека. Обучение, инструктаж Анализ производственного травматизма Организационная структура и задачи Единой Государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС(РСЧС). Основы организации и деятельности аварийно-спасательных формирований, служб и подразделений. Структура ГО организации. Классификация стихийных бедствий и природных катастроф. ЧС: классификация, характеристика и поражающие факторы. Методы защиты. Природные чрезвычайные ситуации, методы защиты населения. Пожарная опасность. Правила, методы, способы защиты. Средства, методы, способы защиты населения при возникновении чрезвычайных ситуаций. Терроризм в современных условиях, основные методы, принципы борьбы с ним. Направления предупреждения терроризма. Оказание помощи пострадавшим. Организация обучения населения к действиям в ЧС Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС. Системы безопасности объекта. Устойчивость функционирования организации. Законодательные и нормативные основы управления БЖД. Органы государственного управления безопасностью Международное сотрудничество в области БЖД. Страхование</p>

	рисков.
Кафедра	Безопасности населения и территорий от чрезвычайных ситуаций

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель дисциплины:</b> формирование у студентов теоретического и практического понимания организации обслуживания как многопланового экономического, социального и культурного феномена современности и практических навыков осуществления данного вида деятельности; изучение студентами основных проблем организации питания туристов, осуществляемых предприятиями индустрии гостеприимства и туризма.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знать нормативно-законодательную базу в области организации питания (профильная тема)</li> <li>– иметь понятийный аппарат о предприятиях гостеприимства по профильной теме</li> <li>– знать состав и организационно-функциональную структуру гостиницы в целом</li> <li>– изучить состав и организационно-функциональную структуру службы питания и банкетинга гостиницы</li> <li>– знать обязанности и компетенции сотрудников службы питания и банкетинга гостиницы</li> <li>– уметь организовать работу сотрудников по разным отделам</li> <li>– знать и владеть терминологической базой по принципам составления и видам меню</li> <li>– изучить виды питания в гостинице</li> <li>– уметь составлять меню питания в гостинице</li> <li>– знать особенности питания туристов разных стран</li> <li>– владеть организацией обслуживания разных видов массовых мероприятий (банкета, кейтерингового обслуживания, деловых и др. мероприятий)</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Гостиница как основа гостеприимства</p> <p>Предприятие общественного питания. Организация.</p> <p>Принципы составления меню</p> <p>Особенности питания туристов в разных странах</p> <p>Организация питания в гостинице</p> <p>Основные аспекты деятельности ресторанной службы в гостинице</p> <p>Организация обслуживания массовых мероприятий</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель дисциплины:</b> формирование способностей к эффективному использованию ресурсов физической культуры для укрепления здоровья, физического развития и подготовки к социальной и профессиональной деятельности.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– освоение основ физической культуры, позволяющих</li> </ul>

	успешно выполнять социальные и профессиональные функции; – овладение основами оздоровительных технологий, необходимых для повышения работоспособности, развития психофизических способностей и свойств личности; – повышение двигательных, интеллектуальных и функциональных возможностей организма.
Тематическая направленность дисциплины	Федеральные стандарты по дисциплине «ФК» Компетентностный вектор обучения Принципы управления физической подготовкой Выбор оздоровительных технологий Индивидуальные маршруты физической подготовки ГТО – как системообразующий фактор физической подготовки Занятия в специальных медицинских группах и с инвалидами Ресурсы физической рекреации Методы адаптивного управления физической подготовкой Общая, специальная и профессионально-прикладная подготовка студентов Техническая подготовка Развитие физических качеств Характеристика фитнес-программ Специфика занятий игровыми видами спорта Структура подготовки спортсмена Кондиционная тренировка Соревновательная практика Физическая подготовка на подготовительном и основном отделениях Физическая подготовка в специальных медицинских группах и инвалидов Комплексы ППФП с учётом специфики труда Методы повышения работоспособности
Кафедра	Физической культуры

Название дисциплины	<b>МАТЕМАТИКА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель дисциплины:</b> изложить необходимый математический аппарат и привить бакалаврам навыки его использования при анализе и решении инженерно-экономических задач. <b>Задачи:</b> научить методам построения математических моделей экономических ситуаций с дальнейшим их решением аналитически или с применением вычислительной техники и последующим анализом, имеющим целью принятие оптимального решения; развитие логического, математического и алгоритмического мышления.
Тематическая направленность дисциплины	Аналитическая геометрия Векторная и матричная алгебра Системы линейных уравнений Непрерывные функции Дифференцирование и интегрирование функций Случайные события и вероятность Случайные величины Элементы математической статистики
Кафедра	Высшей математики

Название дисциплины	<b>ПРАВОВЕДЕНИЕ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель дисциплины:</b> овладение студентами знаниями в области права для формирования уважения к закону, развитого правосознания и повышения уровня правовой культуры.

	<p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– овладение обучающимися базовыми теоретическими знаниями о государстве и праве, об основных отраслях российского права (конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного, экологического, налогового, информационного, международного), основных источниках права по отраслям;</li> <li>– формирование умения обучающихся понимать законы и другие нормативные правовые акты; принимать решения и совершать действия в частной и профессиональной жизни в соответствии с законом;</li> <li>– формирование умения обучающихся понимать совокупность прав и обязанностей участников правоотношений;</li> <li>– формирование навыков защиты нарушенных прав.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Государство.          Право.          Конституционное право.          Уголовное и административное право.          Экологическое право.          Информационное право.          Финансовое право.          Международное право.          Гражданское право.          Семейное право.          Трудовое право.</p>
Кафедра	Теории и истории государства и права

Название дисциплины	<b>ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ (ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА)</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель дисциплины:</b> формирование физической культуры студента, способного реализовать её в учебной социально-профессиональной деятельности.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– включение студентов в реальную физкультурно-спортивную практику по творческому освоению ценностей физической культуры, её активного использования во всестороннем развитии личности;</li> <li>– овладение оздоровительными технологиями, необходимыми для повышения работоспособности, развития психофизических способностей и свойств личности;</li> <li>– повышение двигательных, интеллектуальных и функциональных возможностей организма;</li> <li>– формирование навыков самостоятельной организации досуга с использованием средств физической культуры и спорта.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Освоение оздоровительных систем К. Купера, Н. Амосова, Л. Лидьярда, Ф. Сулова, П. Иванова, Пилатеса</p> <p>Освоение базовых программ занятий гигиенической гимнастикой и закаливанием</p> <p>Профилактика вредных привычек и профзаболеваний</p> <p>Освоение базовых вариантов занятий оздоровительной ходьбой, статодинамическими и дыхательными упражнениями, элементами</p>

	<p>релаксации и стретчинга</p> <p>Овладение комплексами ЛФК (коррекционной гимнастики) для студентов с ограниченными возможностями (с учётом соматической патологии) и инвалидов с физическими недостатками</p> <p>Повышение резервных возможностей организма с помощью дыхательной гимнастики К. Бутейко и А. Стрельниковой.</p> <p>Приобретение навыков коррекции нагрузки с учетом нозологии заболевания</p> <p>Освоение комплексов общеразвивающих упражнений для развития силы мышц рук, ног, туловища</p> <p>Освоение комплексов прикладных упражнений, направленных на формирование правильной осанки, повышение вестибулярной устойчивости</p> <p>Организационно-методические основы круговой тренировки</p> <p>Выбор специализации из видов спорта, культивируемых на кафедре (аэробика, баскетбол, бодибилдинг, волейбол, настольный теннис, плавание, футбол)</p> <p>Специфика организации подготовки спортсменов к соревнованиям</p> <p>Система студенческих спортивных соревнований</p> <p>Совершенствование структуры физической подготовки (технической, физической, тактической, психологической и соревновательной)</p> <p>Кондиционная тренировка. Повышение функциональной подготовленности и уровня развития специальных физических качеств</p> <p>Участие в соревнованиях по избранной специализации</p> <p>Совершенствование техники танцевальных движений в сочетании с шагами, подскоками, прыжками под ритмичную музыку в темпе.</p> <p>Диверсификация двигательных умений и навыков в оздоровительной аэробике.</p> <p>Сопряженное развитие выносливости, гибкости и координационных способностей в аэробике</p> <p>Освоение методов коррекции массы тела, проблемных зон телосложения с помощью физкультурно-оздоровительных технологий</p> <p>Совершенствование техники силовых упражнений с отягощениями (штангой, гантелями, гирями, резиновыми амортизаторами), на тренажерах для разных групп мышц</p> <p>Развитие силы и гибкости разных групп мышц, увеличение мышечной массы тела в атлетической гимнастике</p> <p>Освоение методов самоконтроля физического развития и подготовленности</p> <p>Освоение и совершенствование биодинамических параметров бега трусцой, семенящего бега, бега по различному покрытию, бега в подъём и на спуске, прыжка в длину с места и с разбега</p> <p>Кроссовая подготовка. Формирование разностороннего двигательного потенциала. Устранение излишнего мышечного напряжения, повышение согласованности движений в беговом шаге</p> <p>Полисоревновательная подготовка в легкой атлетике (участие в спаррингах, контрольных забегах, прикидках и соревнованиях)</p> <p>Освоение и совершенствование техники плавания кролем и</p>
--	---

	<p>брассом. Освоение техники поворотов</p> <p>Повышение функциональных возможностей и гибкости при занятиях плаванием</p> <p>Освоение методов оптимизации физической нагрузки и регуляции энергообеспечения в плавании</p> <p>Совершенствование техники перемещения игрока; остановка прыжком и в два шага; повороты; ловля, ведение и передачи мяча; бросок мяча в корзину в баскетболе.</p> <p>Развитие специальной (игровой) выносливости и координационных способностей в баскетболе.</p> <p>Совершенствование технико-тактической подготовленности в баскетболе.</p> <p>Овладение техникой владения мячом и тактикой игры. Перемещения игрока и передача мяча в волейболе.</p> <p>Общая и специальная (игровая) подготовка. Освоение программы тренировочных нагрузок в волейболе.</p> <p>Совершенствование технико-тактической подготовленности волейболиста</p> <p>Овладение техникой владения мячом и тактикой игры. Перемещения игрока и передача мяча в футболе</p> <p>Общая и специальная (игровая) подготовка в футболе. Освоение программы тренировочных нагрузок</p> <p>Совершенствование технико-тактической подготовленности футболиста.</p> <p>Организация самостоятельных занятий с профессиональной направленностью</p> <p>Освоение индивидуальных комплексов упражнений по коррекции осанки, фигуры</p>
Кафедра	Физической культуры

Название дисциплины	<b>АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению автоматизированных систем управления гостиничным комплексом.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у студентов знания о принципах функционирования современных автоматизированных систем управления на предприятиях гостеприимства;</li> <li>– сформировать у студентов знания о современных системах автоматизации, применяемых на предприятиях гостеприимства;</li> <li>– развить у студентов умение оценивать эффективность внедрения автоматизированных систем управления гостиничными комплексами;</li> <li>– выработать практические навыки выбора системы управления разными категориями гостиниц с учётом изменяющейся экономической ситуации в сфере гостеприимства.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные понятия АСУ. Основные виды информационных систем управления гостиничными комплексами и их функции</p> <p>Требования гостиниц к АСУ и факторы выбора систем управления.</p> <p>Структура и функции АСУ гостиничных комплексов.</p>

	<p>Основные характеристики автоматизированных систем управления гостиничным комплексом</p> <p>Современные отечественные и зарубежные системы управления гостиничным комплексом.</p> <p>Перспективные направления развития процессов автоматизации и управления гостиничными комплексами.</p> <p>Методика выбора системы управления разными категориями гостиниц.</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: сформировать у обучающихся системное представление о сущности, содержании и значении маркетинга в процессе управления гостиничным предприятием.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучить концепции и процесс организации и осуществления маркетинга на гостиничных предприятиях, комплекс маркетинговых коммуникаций;</li> <li>– изучить принципы и методы маркетингового исследования рынка гостиничных услуг и формирования системы маркетинговой информации в гостиничном бизнесе;</li> <li>– сформировать навыки применения современных научных принципов и методов маркетингового исследования рынка гостиничных услуг.</li> <li>– усвоить технологию формирования стратегии маркетинга гостиничного предприятия с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Содержание и сущность маркетинга гостиничного предприятия</p> <p>Маркетинговая среда гостиничного предприятия</p> <p>Маркетинговое исследование и система маркетинговой информации на гостиничном предприятии</p> <p>Сегментирование и позиционирование на рынке гостиничных услуг</p> <p>Основные направления маркетинговой политики гостиничного предприятия</p> <p>Управление маркетингом гостиничного предприятия</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: является получение комплексной системы знаний: о действии общих экономических законов рынка и их влияния на деятельность гостиничного предприятия; в области развития форм и методов экономического управления гостиничным предприятием; о методах анализа макро- и микро- показателей деятельности гостиничного предприятия; о методах моделирования и прогнозирования макро- и микро- показателей деятельности, о бюджетировании гостиничного предприятия; об экономических отношениях гостиничного предприятия с субъектами рынка, а</p>



	<p>также овладение методами принятия решений, направленных на достижение эффективной работы гостиничного предприятия.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у студентов знания об экономической деятельности предприятия;</li> <li>– сформировать у студентов знания о специфике экономики гостиничного предприятия;</li> <li>– развить у студентов умение оценивать экономическую эффективность деятельности гостиничного предприятия.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Особенности гостиничной деятельности</p> <p>Гостиничный продукт</p> <p>Основные средства гостиничного предприятия</p> <p>Нематериальные активы гостиничного предприятия</p> <p>Оборотные средства гостиничного предприятия</p> <p>Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.</p> <p>Финансовые ресурсы гостиничного предприятия</p> <p>Показатели оценки хозяйственной деятельности гостиничного предприятия</p> <p>Ценовая политика гостиничного предприятия</p> <p>Издержки гостиничного предприятия, их сущность и структура</p> <p>Бюджетирование гостиничного предприятия</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг при проектировании гостиничной деятельности</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– расширить и закрепить у студентов знания о научных принципах и методах исследования рынка гостиничных услуг для решения задач по проектированию гостиничной деятельности;</li> <li>– развить у студентов умения анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности, используя современные научные принципы;</li> <li>– выработать практические навыки организации работ по проектированию гостиничной деятельности.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные понятия и определения проектной деятельности</p> <p>Специфика проектирования гостиничной деятельности</p> <p>Нормативно-технологическая документация проектирования гостиничных предприятий</p> <p>Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности</p> <p>Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов</p> <p>Требования к проектированию помещений вестибюльной группы и предприятий питания при гостиничных комплексах</p> <p>Требования к проектированию жилой зоны гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Требования к проектированию административной зоны гостиниц и</p>

	иных средств размещения
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель:</b> обеспечение достижения обучающимися результатов освоения основной образовательной программы, установленной федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки Гостиничное дело.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение различных методов контроля качества, в том числе используемых при диагностике гостиничных услуг;</li> <li>– усвоение норм стандартов в области гостиничного дела;</li> <li>– знакомство с основными положениями национальной системы стандартизации;</li> <li>– овладение методами стандартизации;</li> <li>– рассмотрение национальных стандартов на гостиничные услуги;</li> <li>– знакомство с международными стандартами на гостиничные услуги</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Место и роль стандартизации в системе технического регулирования.</p> <p>Национальная система стандартизации.</p> <p>Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг.</p> <p>Качество гостиничных услуг: формирование и оценка.</p> <p>Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.</p> <p>Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.</p> <p>Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.</p> <p>Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.</p> <p>Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: сформировать у студентов комплекс представлений о межкультурной коммуникации при организации гостиничной деятельности.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у студентов умение разбираться в теоретических подходах к определению концепта «культура» и применять их на практике;</li> <li>– сформировать у студентов умение понимать и анализировать параметры сравнения культур;</li> <li>– выработать у студентов умение применять на практике</li> </ul>

	<p>полученные знания для управления многонациональными коллективами, ведения переговоров;</p> <p>– выработать практические навыки и способность к межкультурной коммуникации основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Теоретические основы межкультурной коммуникации. Подходы к определению культуры</p> <p>Теоретические основы межкультурных взаимоотношений в гостиничном бизнесе. Параметры сравнения культур.</p> <p>Концептуальная и языковая картина мира. Вербально-коммуникативная реализация межкультурных различий.</p> <p>Модели анализа и понимания культуры.</p> <p>Межкультурные взаимоотношения в контексте переговорного процесса. Вербально-коммуникативный аспект реализации межкультурных различий в деловом общении. Паравербальные и невербальные аспекты межкультурных различий.</p> <p>Культурный шок. Способы подготовки человека к межкультурному взаимодействию.</p> <p>Национальные особенности делового общения, организации переговорного процесса и обслуживания туристов из англоговорящих стран (США, Великобритания, ЮАР, Канада, Австралия).</p> <p>Национальные особенности делового общения, организации переговорного процесса и обслуживания туристов из Скандинавии и родственных стран (Финляндия, Швеция, Норвегия, Дания, Нидерланды)</p> <p>Национальные особенности делового общения, организации переговорного процесса и обслуживания туристов из арабских стран.</p> <p>Национальные особенности делового общения, организации переговорного процесса и обслуживания туристов из высококонтекстных культур (Япония, Китай, Корея, Индия).</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> освоения дисциплины: овладение студентами основных понятий, принципов, моделей и методов управления персоналом, кадровой политики предприятия и корпоративной культуры, позволяющих оценить деятельность субъекта хозяйствования (фирмы, предприятия), разработать стратегию и тактику развития предприятия.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомить студентов с терминологией, ролью, целью, задачами и принципами корпоративной культуры.</li> <li>– дать теоретические знания о типах, видах и основных внешних и внутренних составляющих корпоративной культуры.</li> <li>– познакомить с современными методами и принципами создания корпоративной культуры.</li> <li>– научить основным правилам командной работы: раскрыть психологические аспекты создания команды и делегирование</li> </ul>

	полномочий, показать значение мотивации, креативных предложений, имиджа руководителя и Кодекса корпоративной культуры; – провести работу по приобретению навыков диагностики корпоративной культуры и проектирование её изменений.
Тематическая направленность дисциплины	Корпоративная культура и корпоративные отношения: вопросы теории и методологии Формирование и структура корпоративной культуры организации Управление персоналом как элемент системы менеджмента организации. Специфика управления персоналом предприятия гостиничного бизнеса. Управленческие конфликты, их формы и стратегии преодоления. Проектирование организации труда, управленческих технологий и процедур.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>УЧЕТ И АНАЛИЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель:</b> рассмотрении организации гостиничной деятельности в Российской Федерации, изучение особенностей бухгалтерского учета в организациях, занимающихся гостиничным бизнесом, и порядка формирования показателей бухгалтерской отчетности с целью предоставления ее внешним и внутренним заинтересованным пользователям. <b>Задачи:</b> – рассмотрение сущности, роли и основополагающих принципов осуществления гостиничной деятельности; – формирование знаний об организации бухгалтерского учета и экономического анализа на предприятиях гостеприимства; – отражение и раскрытие информации о хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства в финансовой отчетности организаций.
Тематическая направленность дисциплины	Основы бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс. Бухгалтерские счета и двойная запись. Особенности организации учетного процесса на предприятиях гостеприимства. Экономический анализ гостиничного предприятия.
Кафедра	Бухгалтерского учета и анализа

Название дисциплины	<b>БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: формирование у обучающихся представления о бизнес-планировании как важном направлении деятельности гостиничного предприятия. <b>Задачи:</b> – изучить теорию и практику бизнес-планирования в условиях рынка;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у обучающихся представление о сущности, структуре и содержании основных разделов бизнес-плана;</li> <li>– усвоить логику и методику составления бизнес-плана гостиничного предприятия, а также методику разработки типовых разделов бизнес-плана;</li> <li>– отработать навыки определения и анализа затрат предприятия гостеприимства при составлении бизнес-плана;</li> <li>– научить использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Бизнес-планы и их виды  Технология бизнес-планирования на предприятиях гостеприимства  Описание предприятия  Описание продукции (услуг) предприятия  Маркетинговый план  Инвестиционный план  Производственный план  Организационный план  Финансовый план и показатели эффективности проекта  Анализ рисков проекта</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ПЛАНИРОВАНИЕ И КОНТРОЛЛИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины – сформировать у студентов понятие представлений о работе, связанной с конкретными методами организации и совершенствования планирования и контроллинга на предприятиях питания гостиничного комплекса, применением инновационных технологий, передового опыта и научной организации труда</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– научить основным принципам формирования системы планирования на предприятиях питания гостиничного комплекса</li> <li>– научить основам стратегического и текущего контроллинга, а так же организации службы контроллинга на предприятиях питания гостиничного комплекса</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Планирование в системе управления предприятием питания гостиничного комплекса  Основы стратегического планирования на предприятиях питания гостиничного комплекса  Текущее планирование на предприятиях питания гостиничного комплекса  Контроллинг в системе управления предприятием питания гостиничного комплекса</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: сформировать у студентов комплекс теоретических знаний и практических навыков о современном

	<p>развитии предприятия общественного питания, особенностях производственно-торговой деятельности, методах и формах обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации производства и обслуживания;</li> <li>– овладение современным направлениям в проектировании и техническом оснащении производственных и торговых помещений;</li> <li>– овладение знаниями по организации обслуживания приемов и банкетов;</li> <li>– овладение прогрессивным технологиям в обслуживании.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Индустрия общественного питания в современных условиях</p> <p>Особенности производственной и торговой деятельности предприятия гостиничного комплекса</p> <p>Общие принципы организации производства предприятий питания гостиничного комплекса</p> <p>Основы рациональной организации труда на предприятиях питания гостиничного комплекса</p> <p>Организация снабжения и складского хозяйства предприятий питания гостиничного комплекса</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>САНИТАРНАЯ И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель (цели)</b> освоения дисциплины: сформировать у студентов знания по санитарно-эпидемиологическим требованиям к предприятиям питания при гостинице, а также гигиенический подход к решению вопросов оборудования, методике санитарно-эпидемиологического обследования, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у обучающихся системное представление о производственном контроле на предприятиях по изготовлению и реализации продукции;</li> <li>– формулировать гигиенический подход за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала;</li> <li>– научить обучающихся принципам соблюдения санитарных правил по профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятии.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Нормативно правовая основа санитарно-эпидемиологической охраны пищевых продуктов.</p> <p>Предмет гигиены и экологии человека.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям питания гостиничного комплекса.</p> <p>Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятия.</p> <p>Гигиена воды и водоснабжение предприятий общественного</p>

	<p>питания.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза и требования к пищевой продукции.</p> <p>Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к средствам размещения</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: приобретение студентами знаний по использованию технологического оборудования на различных предприятиях питания, о роли автоматизации процессов в общественном питании с использованием различного оборудования и специальных устройств, об эффективности внедрения и использования нового оборудования</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать представление о современных технологических процессах с использованием инновационного технологического оборудования на предприятиях общественного питания</li> <li>– обучить особенностям устройства, правилам эксплуатации, обслуживания, ремонта технологического оборудования, а также мерам безопасности при его эксплуатации;</li> <li>– научить применять знания, полученные в ходе изучения данной дисциплины при выборе и использовании технологических режимов, оборудования для предприятий общественного питания, методам расчета – общих и частных принципов монтажа, наладки, эксплуатации, тенденции развития различных видов оборудования; определять перспективы применения новейшего оборудования; экономическим аспектам внедрения и использования нового оборудования.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Классификация технологического оборудования предприятий питания гостиничного комплекса</p> <p>Механическое оборудование</p> <p>Тепловое оборудование</p> <p>Холодильное оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование и оборудование торгового зала</p> <p>Охрана труда при эксплуатации оборудования предприятий питания гостиничного комплекса</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель:</b> формирование у студентов теоретического и практического понимания технологии ресторанного сервиса как многопланового экономического, социального и культурного феномена

	<p>современности и практических навыков осуществления данного вида деятельности; приобретение навыков современных технологий обслуживания, соответствующего требованиям потребителя; изучение инновационных технологий и новых форм обслуживания потребителей, осуществляемых предприятиями индустрии гостеприимства и туризма и предприятиями общественного питания.</p> <p><b>Задачи</b> дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знать нормативно-законодательную базу в области организации питания (профильная тема);</li> <li>– иметь понятийный аппарат о предприятиях гостеприимства по профиль-ной теме;</li> <li>– знать общие требования в организации деятельности предприятий общественного питания;</li> <li>– изучить основные формы сервисного обслуживания;</li> <li>– уметь организовать процесс обслуживания с применением новых форм и методов ресторанного обслуживания;</li> <li>– знать современные технологии ресторанного сервиса с учетом требований потребителя;</li> <li>– рассмотреть и владеть навыками использования современных видов технологий и приемов обслуживания гостей;</li> <li>– уметь внедрять более эффективные и технологичные методы организации обслуживания потребителей;</li> <li>– знать инновационные технологии развития ресторанного сервиса;</li> <li>– знать особенности проведения и обслуживания различных видов банкетов;</li> <li>– проанализировать факторы, влияющие на качество обслуживания;</li> <li>– исследовать проблемы этики и культуры обслуживания на предприятиях питания с учетом требований потребителей;</li> <li>– знать психологические методы работы с гостем.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Предприятия общественного питания (ПОП). Общие требования. Технология ресторанного сервиса Виды и новые формы организации питания и обслуживания. Работа с посетителем Деловые коммуникации</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: сформировать у студентов комплекс представлений об эффективном управлении предприятиями питания гостиничного комплекса, специфике кадрового потенциала, грамотном использовании стилей управления и формировании навыков подготовки принятия обоснованных управленческих решений.</p> <p><b>Задачи:</b> Научить студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и организовывать работу подразделений</li> </ul>



	<p>предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формировать организационные структуры управления;</li> <li>– разрабатывать мотивационную политику;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>– принимать эффективные управленческие решения;</li> <li>– управлять структурными подразделениями предприятия питания, проводить диагностику результатов их деятельности.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Цели, задачи и основные функции менеджмента предприятий питания гостиничного комплекса</p> <p>Организационная модель системы управления предприятиями питания гостиничного комплекса</p> <p>Специфика управления трудовыми ресурсами на предприятиях питания гостиничного комплекса</p> <p>Информационное обеспечение менеджмента на предприятии питания гостиничного комплекса</p> <p>Прогнозирование и планирование деятельности предприятия питания гостиничного комплекса</p> <p>Модели и методы принятия управленческих решений на предприятии питания гостиничного комплекса</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Целью</b> изучения является дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– речевая компетенция – функциональное использование изучаемого языка как средства общения и познавательной деятельности: умение понимать аутентичные иноязычные тексты (аудирование и чтение), в том числе ориентированные на выбранный профиль, передавать информацию в связанных аргументированных высказываниях (говорение и письмо), планировать свое речевое и неречевое поведение с учетом специфики ситуации общения;</li> <li>– языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с темами и сферами общения, отобранными для выбранного профиля, навыками оперирования этими средствами в коммуникативных целях; систематизация языковых знаний, полученных в школе, а также увеличение объема знаний за счет информации профильно-ориентированного характера (в частности, терминологии);</li> <li>– социокультурная компетенция – расширение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике с учетом профильно-ориентированных ситуаций общения, умений адекватно понимать и интерпретировать лингвокультурные факты;</li> <li>– компенсаторная компетенция – совершенствование умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств в</li> </ul>

	<p>процессе иноязычного общения, в том числе и в профильно-ориентированных ситуациях общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– учебно-познавательная компетенция – дальнейшее развитие специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, повышать ее продуктивность, а также использовать изучаемый язык в целях продолжения образования и самообразования, прежде всего в рамках выбранного профиля.</li> </ul> <p><b>Задачами</b> дисциплины являются:</p> <p>1. Развитие и совершенствование уровня сформированности лингвистической и коммуникативной компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование языковых навыков и умений устной и письменной речи, необходимых для социального и профессионального общения в рамках тематики, предусмотренной программой;</li> <li>– развитие навыков составления и осуществления монологических высказываний (доклады, сообщения и др.);</li> <li>– формирование навыков перевода научно-популярной литературы и литературы по специальности, определения основных положений текста, аннотирования и реферирования текстовой информации;</li> <li>– формирование навыков грамматического оформления высказывания;</li> <li>– формирование лингвистических понятий и представлений, без которых невозможно практическое овладение языком.</li> </ul> <p>2. Формирование социокультурной компетенции на основе аутентичного содержания посредством диалога культур:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– расширение кругозора студента, повышение уровня его общей культуры и образованности;</li> <li>– совершенствование культуры мышления и речи;</li> <li>– формирование уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов, совершенствование нравственных качеств личности студента.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Этика (англ.) Первые контакты на предприятии (нем.) Путешествие (фр.)</p> <p>Организация (англ.) Презентация немецкой компании (нем.)</p> <p>Информационные технологии (фр.)</p> <p>Работа с персоналом (англ.) Начало работы в новой фирме (нем.)</p> <p>Проблемы молодежи (фр.)</p> <p>Конкуренция (англ.) Коммуникация в офисе (нем.) Инструменты информационных систем (фр.)</p>
Кафедра	Английского языка №1, Романо-германской филологии и перевода

Название дисциплины	<b>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ВТОРОЙ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной)</p> <p><b>Задачи:</b></p> <p>1. Развитие и совершенствование уровня сформированности</p>

	<p>лингвистической и коммуникативной компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование языковых навыков и умений устной и письменной речи, необходимых для социального и профессионального общения в рамках тематики, предусмотренной программой;</li> <li>– развитие навыков составления и осуществления монологических высказываний (доклады, сообщения и др.);</li> <li>– формирование навыков перевода научно-популярной литературы и литературы по специальности, определения основных положений текста, аннотирования и реферирования текстовой информации;</li> <li>– формирование навыков грамматического оформления высказывания;</li> <li>– формирование лингвистических понятий и представлений, без которых невозможно практическое овладение языком.</li> </ul> <p>2. Формирование социокультурной компетенции на основе аутентичного содержания посредством диалога культур:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– расширение кругозора студента, повышение уровня его общей культуры и образованности;</li> <li>– совершенствование культуры мышления и речи;</li> <li>– формирование уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов, совершенствование нравственных качеств личности студента.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Презентация, знакомство на изучаемом языке (нем.) Знакомство, моя семья (фр., исп.)  Повседневная жизнь: распорядок дня, рабочие моменты (нем.)  Профессии. Повседневная жизнь (фр., исп.)  Еда, ресторан, покупки (нем.) Рассказ о событиях, прошедшее время (фр.) Климат и погода (исп.)  Путешествие. Свободное время. (фр.) Город (исп.) Организация свободного времени (нем.).  Покупки. Расходы. Деньги. (фр.) Мое место жительства: комната, дом, город (нем.). Покупки. Расходы. Деньги (исп.)  Жилье. (фр.) Национальные немецкие праздники (нем.). Еда (исп.)</p>
Кафедра	Романо-германской филологии и перевода

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ И НОРМИРОВАНИЕ ТРУДА НА ГОСТИНИЧНОМ ПРЕДПРИЯТИИ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> – формирование у студентов базовой системы знаний, умений и навыков по организации рабочих мест, расчету норм труда и проектированию систем заработной платы.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у обучающихся представление об основах рациональной организации и нормирования труда, современных методах исследования трудовых процессов, методике расчета технически обоснованных норм труда и количественной оценки рациональных форм разделения труда и совмещения профессий или функций, применяемые системы оплаты труда;</li> <li>– сформировать у обучающихся практические умения и навыки проектирования трудовых процессов, проведения оценки и</li> </ul>

	аттестации рабочих мест, наблюдения за использованием рабочего времени, расчета прогрессивных норм труда с учетом комплекса технических, экономических, психофизиологических и социальных факторов, расчета показателей, характеризующих уровень организации труда на предприятии;
Тематическая направленность дисциплины	Организация труда Производственный и трудовые процессы Классификация затрат рабочего времени Нормирование труда Метод технического расчета Формы организации труда и их эффективность Оценка уровня организации труда
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ И СОДЕРЖАНИЕ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления об эксплуатации гостиничных и ресторанных комплексов, правилах содержания и организации обслуживания оборудования этих объектов. <b>Задачи:</b> – изучить виды гостиничных и ресторанных комплексов; – сформировать у студентов знания о правилах содержания гостиничных и ресторанных комплексов и обеспечения функционирования их помещений, оборудования и систем жизнеобеспечения; – выработать у студентов представление о современном ресурсосберегающем и энергоэффективном оборудовании гостинично-ресторанных комплексов; – развить у студентов практические навыки обеспечения требований безопасной эксплуатации и соблюдения правил содержания помещений и профессионально-технологического оборудования различных видов гостиничных и ресторанных комплексов.
Тематическая направленность дисциплины	Организация эксплуатации и содержания гостинично-ресторанных комплексов. Эксплуатация и содержание гостиничных комплексов. Организация эксплуатации и содержания ресторанных комплексов. Эксплуатация профессионально-технологического оборудования ресторанов.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>СТРАХОВАНИЕ И РИСКИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов теоретических и прикладных компетенций, позволяющих последовательно осмысливать принципы страхования как одного из важных финансовых аспектов управления рисками в области гостиничного бизнеса. <b>Задачи:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучить социально-экономическую сущность страхования;</li> <li>– изучить структуру современного страхового рынка;</li> <li>– рассмотреть юридические основы страхования;</li> <li>– ознакомиться с системой риск-менеджмента;</li> <li>– рассмотреть систему личного страхования в Российской Федерации;</li> <li>– изучить основные виды имущественного страхования;</li> <li>– изучить страхование гражданской ответственности и его виды;</li> <li>– рассмотреть необходимость, роль и место страхования в системе управления рисками гостиничного бизнеса;</li> <li>– изучить механизмы оказания страховых услуг предприятиям гостиничного комплекса.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Социально-экономическая сущность страхования  Юридические основы и организация страхового дела в РФ  Понятие риска в страховании. Риск-менеджмент  Договор страхования  Методические принципы расчета страховой премии  Личное страхование, его назначение и виды  Страхование имущества, его сущность и виды  Страхование гражданской ответственности  Страхование защиты на предприятиях гостеприимства</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических умений по обеспечению безопасного функционирования гостиничного предприятия и безопасных условий проживания клиентов в соответствии с нормативно-правовой и технологической документацией, регламентирующей гостиничную деятельность</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у студентов знания о возможных угрозах и проблемах обеспечения безопасности гостиничного предприятия;</li> <li>– расширить и закрепить знания обучающихся о специфике рисков в гостиничном бизнесе; процессах, обеспечивающих безопасное функционирование гостиничного предприятия;</li> <li>– выработать умения по определению категории и классификации средств защиты гостиничного предприятия;</li> <li>– развить у обучающихся умения контролировать правила поведения гостей и сотрудников гостиничного предприятия в экстремальных ситуациях;</li> <li>– выработать практические навыки действовать в соответствии с нормативно-технологической документацией гостиничного предприятия в случае чрезвычайной ситуации.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные понятия и определения безопасности гостиничных предприятий  Безопасность в гостинице и уровни ее организации  Основные составляющие системы безопасности гостиницы</p>

	<p>Основные направления обеспечения безопасности гостиничного предприятия</p> <p>Служба безопасности гостиницы и организация ее работы</p> <p>Технические средства и системы обеспечения безопасности в гостинице</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>EVENT-МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов системы знаний об event-менеджменте и организации кейтеринга на предприятиях гостеприимства как современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знать нормативно-законодательную базу в области организации питания (профильная тема);</li> <li>– иметь понятийный аппарат о предприятиях гостеприимства по профильной теме;</li> <li>– сформировать у обучающихся представление о сущности, структуре и содержании основных процессов event-менеджмента и кейтеринга, обеспечивающих предоставление данного гостиничного продукта потребителям;</li> <li>– сформировать у обучающихся представление об организации конгрессно- выставочных мероприятий в гостинице с учетом потребностей потребителей;</li> <li>– дать представление о современных прогрессивных технологиях маркетинговой деятельности, особенностях их применения в гостинично-ресторанной, конгрессно-выставочной деятельности;</li> <li>– сформировать у обучающихся практические умения и навыки предоставления гостиничного продукта различных видов, различным типам потребителей в соответствии с их требованиями в условиях функционирования конкретного предприятия размещения соответствующей категории;</li> <li>– сформировать у обучающихся практические умения и навыки разработки конгрессно- выставочных мероприятий, организации дополнительных услуг предприятий гостеприимства в соответствии с культурно-досуговыми запросами потребителей, технологических и структурных схем event-менеджмента и организации кейтеринга для потребителей гостиничного предприятия.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Корпоративные мероприятия. Основы.</p> <p>Организация корпоративных и деловых мероприятий</p> <p>Маркетинговые технологии премиум-класса</p> <p>Мероприятия как инструмент управления персоналом</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название	<b>ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ С УЧЕТОМ</b>
----------	--

дисциплины	<b>НАЦИОНАЛЬНЫХ ТРАДИЦИЙ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины – формирование у студентов комплекс представлений об особенностях технологических режимов и процессов приготовления блюд, кухонь различных национальностей и этносов населяющих земной шар.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть теоретическими знаниями о кухнях различных народностей;</li> <li>– анализировать научно техническую информацию в области технологии национальной кухни;</li> <li>– уметь составлять меню блюд используя технологические принципы различных народов;</li> <li>– знать основные технологические этапы производства блюд национальных кухонь;</li> <li>– знать процесс разработки технологической документации на блюда национальной кухни;</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Кухня народов Южной Америки  Кухня народов Северной Америки  Блюда Европейской кухни  Блюда народов Африки и Океания  Особенности кухонь народов Азии  Классификация кухонь народов России  Кухни народов России  Русская кухня</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков продаж продукции предприятий питания гостиничного комплекса на основе сформированных компетенций в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дать представление о состоянии и перспективах развития рынка услуг предприятий питания гостиничного комплекса;</li> <li>– сформировать у обучающихся представление о специфике ценовой политики предприятий питания гостиничного комплекса и факторах, влияющих на ее формирование;</li> <li>– сформировать у обучающихся практические умения и навыки выявления, анализа и формирования спроса на продукцию и услуги предприятий питания гостиничного комплекса;</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Продукция предприятий питания гостиничного комплекса. Основные формы продаж.  Конкурентоспособность продукции предприятий питания гостиничного комплекса.  Типология потребителей и сервисное поведение. Подготовка продукта к продаже  Основные техники продаж продукции предприятий питания гостиничного комплекса.  Основные технологии продаж продукции предприятий питания</p>

	гостиничного комплекса.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению Информационные технологии в ресторанном бизнесе</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать у студентов знания о принципах функционирования современных информационных технологии в ресторанном бизнесе;</li> <li>– сформировать у студентов знания о современных системах автоматизации, применяемых на предприятиях ресторанного бизнеса;</li> <li>– развить у студентов умение оценивать эффективность внедрения автоматизированных систем управления ресторанным бизнесом;</li> <li>– выработать практические навыки выбора системы управления разными ресторанами с учётом изменяющейся экономической ситуации в сфере общественного питания.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Информационные технологии и их роль в сфере гостеприимства.</p> <p>Основные виды информационных технологий в ресторанном бизнесе.</p> <p>Обзор автоматизированной системы управления «1С: Предприятие 8. Ресторан».</p> <p>Обзор автоматизированной системы управления «R-Keerreg».</p> <p>Перспективные направления развития процессов автоматизации и управления системой общественного питания.</p> <p>Современные информационные технологии в управлении гостиницами и ресторанами.</p> <p>Выбор автоматизированной системы управления рестораном.</p> <p>Применение современных технологий в ресторанном бизнесе.</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>УПРАВЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНЫМИ РЕСУРСАМИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины – формирование у студентов комплексных, систематизированных и углубленных знаний, связанных с управлением материальными ресурсами предприятий питания гостиничного комплекса</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проанализировать структуру существующих методов управления материальными ресурсами предприятий питания гостиничного комплекса;</li> <li>– изучение возможных источников обеспечения предприятий питания гостиничного комплекса материальными ресурсами</li> </ul>
Тематическая	Термины и определения.



направленность дисциплины	Формирование базы сырья и материалов. Хранение сырья и материалов. Производственная логистика. Экономическое использование ресурсов предприятия питания гостиничного комплекса
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ КОМПЛЕКСЕ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: сформировать у обучающихся комплекс представлений о классификации и стандартизации продовольственных товаров и продукции предприятий питания в гостиничном комплексе, химическом составе и физических свойствах, о методах оценки качества товаров. <b>Задачи:</b> – сформировать у обучающихся представление о классификации, ассортименте и качестве продовольственных товаров, условиях хранения; – сформировать у обучающихся практические умения и навыки оценки качества продовольственных товаров в соответствии с современными требованиями; – дать представление о достижениях отечественной и зарубежной науки, техники и технологии производства новых видов пищевых продуктов; – дать представление о технологических процессах, происходящих при производстве и хранении продовольственных товаров. – научить применять нормативно-правовую и технологическую документацию в области товароведения продовольственных товаров и продукции предприятий питания.
Тематическая направленность дисциплины	Введение в товароведение продовольственных товаров и теоретические основы товароведения. Зерно и продукты его переработки. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки Кондитерские товары Вкусовые товары Молоко и молочные продукты Мясо и мясные продукты Яйца и яичные продукты. Рыба и рыбные продукты Пищевые жиры
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины – формирование системы знаний о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального), специального питания и физиологии человека <b>Задачи</b> дисциплины: – сформировать у обучающихся системное представление о

	<p>здоровом питании человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– научить обучающихся принципам расчета энергетических затрат организма с учетом профессиональной деятельности;</li> <li>– сформировать у студентов знания об учете общего действия различных продуктов и блюд, питательных веществ на их обмен веществ, местное влияние на органы пищеварения и на организм в целом;</li> <li>– научить обучающихся основам организации питания в лечебно-профилактических учреждениях и санаторно-курортных комплексах</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Теории питания Белки, углеводы, жиры и липиды. Роль витаминов, микро-макроэлементов и волокон в питании Физиология пищеварения. Микрофлора кишечника Пищевое поведение Основы организации питания в индустрии гостеприимства. Диетическое лечебное питание в лечебно-профилактических учреждениях.</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> освоения дисциплины: является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.</p> <p><b>Задачи</b> дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– развить навыки освоения подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;</li> <li>– ознакомить с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;</li> <li>– изучить истории застольного этикета и его особенностей народов мира;</li> <li>– определить места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;</li> <li>– выработать навыки обоснования использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;</li> <li>– воспитать у студентов культуру потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Традиции питания и гостеприимства у славянских народов Национальные кулинарные традиции и культура гостеприимства народов России Культура и традиции питания славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Болгария) Национальные особенности традиций и культур питания народов мира Религия – основополагающий фактор формирования традиций и</p>

	культур питания Кулинарные традиции и правила гостеприимства в разных странах Традиционные национальные напитки
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>УПРАВЛЕНИЕ РЕПУТАЦИЕЙ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: предоставить студентам необходимые знания для эффективного формирования, поддержки и управления репутацией и конкурентоспособностью предприятия питания. <b>Задачи:</b> – познакомить с предпосылками возникновения репутационного менеджмента в системе коммуникационного менеджмента; – сформировать навык мониторинга коммуникационного окружения компании; – развить умение выделять целевые аудитории и использовать каналы выхода на целевые аудитории; – научить проводить анализ конкурентной среды предприятия питания; – научить выделять факторы, влияющие на выбор стратегии для повышения конкурентоспособности предприятия, и правильно их интерпретировать; – развить умение самостоятельно выбирать эффективную стратегию управления конкурентоспособностью предприятия питания.
Тематическая направленность дисциплины	Управление репутацией предприятий питания Бизнес-диагностика предприятия питания Аспекты управления репутацией как маркетинговым активом компании Управление конкурентоспособностью предприятий питания Формирование конкурентоспособности предприятия питания и ее оценка Управление конкурентоспособностью предприятия питания
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> дисциплины: формирование у студентов теоретического и практического понимания развития ресторанного бизнеса в России, выявления тенденций развития и приобретение навыков прогнозирования, умение применять новации- эффективные стратегии, технологии, методы и прочее для совершенствования развития услуг ресторанного бизнеса. <b>Задачи:</b> – знать нормативно-законодательную базу в области организации питания (профильная тема); – иметь понятийный аппарат о предприятиях гостеприимства

	<p>по профильной теме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знать направления совершенствования государственного регулирования российского ресторанного бизнеса;</li> <li>– изучить особенности формирования российского рынка общественного питания и современное его состояние;</li> <li>– изучить историю становления мирового ресторанного рынка и его влияние на российский рынок общественного питания;</li> <li>– изучить методы прогнозирования по развитию ресторанного бизнеса и применять их на практике;</li> <li>– сформировать практические умения совершенствования развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Экономическое содержание и функциональное назначение ресторанного бизнеса в современных условиях хозяйствования. Тенденции развития ресторанного бизнеса в России: особенности и ограничения Концепция развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России Совершенствование развития услуг ресторанного бизнеса в экономике России</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>START UP В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: создание у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков открытия инновационных предприятий в сфере ресторанного бизнеса.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– развить у студентов способности к анализу и прогнозированию развития рынка ресторанных услуг в России;</li> <li>– привить студентам умение квалифицированно определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях;</li> <li>– научить студентов применять современные инновационные технологии в ресторанном бизнесе;</li> <li>– научить студентов применять методы коммерциализации инновационных идей в ресторанном бизнесе</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Международные тенденции развития ресторанного бизнеса Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России Коммерциализация проекта Продвижение услуг предприятия ресторанного бизнеса Управленческий надзор</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: приобретение студентами знаний в области инновационных технологий и применения современных научных достижений в производстве продукции общественного питания, в</p>

	<p>том числе представление о химических процессах механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентах и современных разработках в области продуктов питания.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– научить применять знания, полученные в ходе изучения данной дисциплины при выборе и использовании технологических режимов, посуды, инвентаря, при оформлении, подаче блюд и кулинарных изделий, составлении меню и рационов питания;</li> <li>– обучить особенностям способов кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд и правил потребления пищи, приготовленной в стиле «молекулярной гастрономии»;</li> <li>– сформировать представление о современных технологических процессах, способах обработки пищевых продуктов различного состава; влияния воздействий различной природы на сырье, физико-химических изменениях при этом происходящих;</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Термины и определения</p> <p>Современные технологии механической обработки продуктов питания</p> <p>Современные технологии тепловой обработки продуктов питания</p> <p>Современные технологии охлаждения полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Современные способы химической обработки продуктов питания;</p> <p>молекулярная гастрономия</p> <p>Современные технологии при проведении специальных видов обслуживания</p> <p>Использование новых видов сырья</p> <p>Современные технологии увеличения сроков хранения и управление качеством полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины: формирование компетентности в отношении контроля качества продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса на основе процессного подхода, современных международных и национальных стандартов.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассмотреть основные методологические подходы к качеству продукции на предприятиях гостиничной индустрии;</li> <li>– выделить особенности контроля качества продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса;</li> <li>– изучить российские и международные стандарты качества продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса;</li> <li>– обучить практическим приемам анализа качества на гостиничных предприятиях и предприятиях питания гостиничного комплекса;</li> <li>– анализ проблем в области контроля качества на предприятиях питания гостиничного комплекса.</li> </ul>

Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные методологические подходы к качеству продукции на предприятиях гостиничной индустрии</p> <p>Правовое обеспечение качества продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса</p> <p>Сертификация и обеспечение безопасности качества продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса</p> <p>Организация контроля качества продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса</p> <p>Оценка качества продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса.</p> <p>Комплексная система управления качеством продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА</b>
Цели и задачи дисциплины	<p><b>Цель</b> дисциплины – сформировать у студентов понятие представлений о работе, связанной с конкретными методами организации и совершенствования планирования этапов работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания, применением инновационных технологий производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей, передового опыта, научной организации труда</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– научить студентов выбирать тип проекта предприятия питания с учетом назначения специализации масштаба капиталовложений, уровня сложности обслуживания в нем различных потребностей и их социального положения;</li> <li>– научить студентов применять требования нормативных документов к строительству предприятий питания с учетом классификации типа предприятия (ресторан, бар, кафе, столовая);</li> <li>– научить при проектировании предприятий питания принимать во внимание коммерческую целесообразность, степень и эффект вероятной конкуренции, традиции питания, моду, особенности технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных традиций и места расположения;</li> <li>– научить при разработке проектов предприятий общественного питания выдавать проектной организации исходные данные для проектирования и передового описания с учетом последних достижений науки и практики;</li> <li>– осуществлять авторский надзор за ходом строительства и реконструкции предприятий питания, принимают участие в приемке готовых объектов, а затем выводят их на проектную мощность и обеспечивают их эксплуатацию.</li> </ul>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Общие положения проектирования предприятий питания гостиничного комплекса</p> <p>Основные принципы и расчеты проектирования и размещения предприятий питания гостиничного комплекса</p> <p>Технико-экономическое обоснование проекта.</p> <p>Технологические расчеты.</p> <p>Методика разработки производственной программы предприятия</p>

	питания гостиничного комплекса Методика разработки планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением. Методика разработки объемно-планировочных решений проектируемых предприятий питания гостиничного комплекса Методика разработки экономической деятельности предприятий питания гостиничного комплекса
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>КУЛЬТУРА УПРАВЛЕНИЯ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цели и задачи дисциплины	<b>Цель</b> освоения дисциплины: овладение теоретическими и практическими основами культуры управления и лидерства для эффективного руководства людскими ресурсами в профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе. <b>Задачи:</b> – формировать у обучающихся на основе теоретических знаний практические навыки и умения культуры управления и проявления лидерских качеств в коллективе исполнителей; – формировать навыки использования методов и приёмов управления профессиональным коллективом; – развивать навыки и умения работать в команде и при необходимости взять на себя функцию лидера; – формировать навыки культуры организационно-управленческих воздействий на подчинённых; – совершенствовать навыки осуществления управленческими решениями при контроле технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; – воспитывать чувство ответственности в работе с людьми.
Тематическая направленность дисциплины	Лидерство и типы лидерства. Власть, авторитет и типы управления. Поведение человека в организации и типы сотрудников. Необходимые качества и навыки лидера. Коммуникативная культура лидера. Культура умственного труда руководителя и принятия решений.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса