

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор  
по учебной и методической работе

В.Г. Шубаева

« 16 » мая 20 21 г.

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Санкт-Петербург  
2021

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК .....	4
ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	5
ПСИХОЛОГИЯ .....	6
МАТЕМАТИКА .....	6
РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ .....	7
ТУРИСТСКИЕ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА .....	7
ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ .....	7
ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ .....	8
ТЕОРИЯ МАССОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ .....	8
ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ).....	9
ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА.....	9
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	9
МИРОВАЯ КУЛЬТУРА И ИСКУССТВО .....	10
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ .....	10
ФИЛОСОФИЯ .....	11
ПРОЕКТНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ .....	11
СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ .....	11
ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	12
СОЦИОЛОГИЯ .....	12
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ .....	13
ПРАВО .....	14
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	14
МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	15
МАРКЕТИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	16
ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	16
АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	17
ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	17
ГЛОБАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ.....	18
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ .....	18
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ (ВТОРОЙ).....	19
КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	20
СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА УСЛУГ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	21
ТЕХНИЧЕСКОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	21
МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА	

И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	21
УЧЕТ И АНАЛИЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	22
ПРОЕКТИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	22
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ПРОТОКОЛ И ЭТИКЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	23
БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	23
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА С ОСНОВАМИ МОДЕЛИРОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	24
СЫРЬЕ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	24
ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	24
ОРГАНИЗАЦИЯ КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	25
ОРГАНИЗАЦИЯ КУРОРТНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ И САНАТОРНЫХ УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	25
УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	26
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	26
ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛЬТУРНО-ДОСУГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	27
УПРАВЛЕНИЕ РЕПУТАЦИЕЙ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ .....	27
УПРАВЛЕНИЕ ДОХОДНОСТЬЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	28
ПЛАНИРОВАНИЕ И КОНТРОЛЛИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	28
ОРГАНИЗАЦИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	28
НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА .....	28
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖ УСЛУГ (ПРОДУКЦИИ) ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	29
БРЕНД-КОММУНИКАЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА .....	29
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ (ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ) .....	29
ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	31
ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ .....	32

<p>Название дисциплины</p>	<p><b>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</b></p>
<p>Цель дисциплины</p>	<p>Основной целью изучения иностранного языка профессионального общения является дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной):  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;  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);  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;  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;  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.</p>
<p>Тематическая направленность дисциплины</p>	<p>Создание туров: транспорт, место назначения и размещение (англ.)  Туризм и Гостиничное дело как направления подготовки в вузе (нем.)  Предприятие (фр.)  Нишевый туризм и развлечения на отдыхе (англ.)  Туристический рынок и трудоустройство в сфере туризма (нем.)  Трудоустройство (фр.)  Управление отелем и обслуживание клиентов (англ.)  Туристическое бюро, отель, ресторан: организация, персонал, обслуживание клиентов (нем.)  Регулирование трудовых отношений (фр.)  Деловые поездки (англ.)  Презентация продукта, реклама в туризме (нем.)  Финансирование предприятий (фр.)  Тенденции в туризме и реклама в СМИ (англ.)  Деловые поездки (нем.)  Торговля (фр.)</p>

	<p>Брендинг и устойчивое развитие в туризме (англ.) Германия как туристическая цель (нем.)          Деньги (фр.)          Культурное наследие и организация мероприятий (англ.) Россия как туристическая цель (нем.)          Налогообложение (фр.)          Карьера в туристической индустрии (англ.)          Деловая корреспонденция (нем.) (нем.)          Банковский сектор (фр.)</p>
Кафедра	Кафедры иностранных языков

Название дисциплины	<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>
Цель дисциплины	Изучение основных принципов использования информационных технологий при решении практических задач; формирование у будущих бакалавров навыков алгоритмизации вычислительных процессов; создание необходимой основы для использования современных средств вычислительной техники и пакетов прикладных программ при изучении студентами естественнонаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин в течение всего периода обучения
Тематическая направленность дисциплины	<p>Национальные программы цифровизации российской экономики          Методологические аспекты эволюции информационных технологий          Информационный ресурс. Информация          Экономическая информация          Компьютерные технологии организации совместной работы с документами с помощью Microsoft Office 365          Информационные процессы и цифровые технологии          Технологии обработки текстовой информации в Microsoft Word: продвинутый уровень          Цифровые (прорывные) технологии          Работа с данными в Microsoft Excel: продвинутый уровень          Программные средства реализации цифровых процессов: системное и сервисное ПО; файловая структура операционной системы          Теория баз данных          Язык SQL запросов в базах данных: основные понятия          Программирование в MS SQL Server          Распределенные информационно-вычислительные и телекоммуникационные комплексы. Информационные сети.          Распределенные реестры. Технологии блокчейн. Криптовалюты.          Методы виртуализации и контейнеры технологии          Сетевые технологии обработки данных          Сетевые сервисы и сетевые стандарты          Моделирование как метод познания. Цифровые технологии моделирования          Структура и описание базовой ИТ-систем          Технологии работы с графической информацией в MS Power Point и Visio          Информационные системы - реализация цифровых технологий.          Жизненный цикл информационных систем.          Информационные системы управления бизнес-процессами класса BPM: базовый уровень          Экспертные системы и системы поддержки принятия решений</p>

	<p>Стандартизация цифровых технологий. Открытые системы: профили открытых систем</p> <p>Информационная безопасность: технологические аспекты и процессы защиты информации</p> <p>Инструментальные средства разработки Web-сервисов</p> <p>Большие данные. Цифровые технологии аналитики больших данных</p> <p>Технологии “Интернет-вещей”. Облачные и туманные вычисления.</p> <p>Системы искусственного интеллекта и машинного обучения</p> <p>Адаптивные системы на базе мультиагентных технологий.</p> <p>Коллективное поведение автоматов</p>
Кафедра	Информатики

Название дисциплины	<b>ПСИХОЛОГИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование системы знаний в области психологической науки для формирования основ психологической культуры, личностного и последующего профессионального развития, самоорганизации и самообразования выпускника направления подготовки «Гостиничное дело»
Тематическая направленность дисциплины	<p>Особенности психологии как науки и ее роль в формировании способности к саморазвитию личности</p> <p>Сознание как высший уровень саморегуляции личности</p> <p>Психология личности и развитие личностного потенциала</p> <p>Основные подходы к типологии личности</p> <p>Познавательная сфера личности: приёмы развития познавательных процессов</p> <p>Эмоции и чувства личности. Саморегуляция эмоциональной сферы</p> <p>Мотивационно-волевая сфера и ее роль в развитии личности</p> <p>Психология общения и его роль в развитии личности</p> <p>Психология малых групп. Развитие лидерского потенциала личности</p>
Кафедра	Педагогики и психологии

Название дисциплины	<b>МАТЕМАТИКА</b>
Цель дисциплины	Приобретение студентами начальных представлений о применении математического инструментария к анализу различных процессов. Развитие логического мышления и умения оперировать абстрактными объектами, привитие навыков корректного употребления математических понятий и символов для выражения различных количественных и качественных отношений
Тематическая направленность дисциплины	<p>Аналитическая геометрия</p> <p>Векторная и матричная алгебра</p> <p>Системы линейных уравнений</p> <p>Непрерывные функции</p> <p>Дифференцирование и интегрирование функций</p> <p>Случайные события и вероятность</p> <p>Случайные величины</p> <p>Элементы математической статистики</p>
Кафедра	Высшей математики

Название дисциплины	<b>РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов нефилологического профиля умения грамотно и эффективно использовать различные средства современного литературного русского языка в рамках межличностного и профессионального общения
Тематическая направленность дисциплины	Вводно-теоретическая часть Язык и речь Национальный русский язык и литературный язык Понятие литературной нормы Стилистика и культура речи Стилистические коннотации слова Лексические нормы современного литературного языка Морфологические и синтаксические нормы современного литературного языка Функциональные стили Официально-деловой стиль и его подстили Научный стиль и его подстили Публицистический стиль. Язык рекламы Язык интернета
Кафедра	Русского языка и литературы

Название дисциплины	<b>ТУРИСТСКИЕ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов целостной системы знаний о Санкт-Петербурге как центре мирового туризма, и о туристских достопримечательностях города в историческом и современном аспектах
Тематическая направленность дисциплины	Общая характеристика Санкт-Петербурга Основание и культурное самоопределение Санкт-Петербурга Строительство и культурная жизнь Санкт-Петербурга в 18 веке. Туристские достопримечательности 18 века. Строительство и культурная жизнь Санкт-Петербурга в 1 пол. 19 века. Ансамблевость в архитектуре города. Строительство и культурная жизнь Санкт-Петербурга во 2 пол. 19 века. Туристские достопримечательности. Санкт-Петербург эпохи Серебряного века и трех революций. Туристские достопримечательности эпохи. Культура Петрограда-Ленинграда. Культура современного Санкт-Петербурга. Город как популярное туристское направление
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов целостной системы знаний о понятии гостеприимства как феномена культуры, а также о структуре и основных направлениях деятельности индустрии гостеприимства

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>ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ</b>
Цель дисциплины	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
Тематическая направленность дисциплины	<p>Введение в экономику</p> <p>Рынок и механизм его функционирования</p> <p>Теория потребительского поведения</p> <p>Производство и предложение благ</p> <p>Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции</p> <p>Ценообразование и доходы на рынках факторов производства</p> <p>Национальная экономика. Макроэкономическая политика.</p> <p>Национальное счетоводство</p> <p>Потребление, сбережение, накопление и инвестиции</p> <p>Экономический рост. Цикличность развития экономических систем.</p> <p>Теория экономического развития.</p> <p>Рынок труда. Занятость и безработица. Инфляция.</p> <p>Денежно-кредитная политика сиси монетарная политика</p> <p>Финансовая система. Бюджетно-налоговое регулирование экономики</p> <p>Совокупные доходы населения и социальная политика государства</p>
Кафедра	Общей экономической теории и истории экономической мысли

Название дисциплины	<b>ТЕОРИЯ МАССОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Изложить необходимый математический аппарат и привить бакалаврам навыки его использования при анализе и решении инженерно-экономических задач
Тематическая направленность дисциплины	<p>Случайные процессы</p> <p>Потоки событий</p> <p>Марковские случайные процессы</p> <p>Характеристики СМО</p> <p>Основные типы СМО</p>
Кафедра	Высшей математики



Название дисциплины	<b>ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)</b>
Цель дисциплины	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
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>ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</b>
Цель дисциплины	Цель дисциплины: изучение студентами основополагающих представлений о менеджменте и формировании управленческого мышления как основы деятельности современного менеджера
Тематическая направленность дисциплины	Тема 1. Вводная часть дисциплины. Понятие и содержание менеджмента Тема 2. Теоретические основы менеджмента Тема 3. Краткая история современного менеджмента Тема 4. Функции менеджмента Тема 5. Связующие процессы в менеджменте Тема 6. Организационное поведение Тема 7. Эффективность менеджмента и современные тенденции в развитии менеджмента
Кафедра	Проектного менеджмента и управления качеством

Название дисциплины	<b>ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>
Цель дисциплины	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, а также формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.
Тематическая направленность дисциплины	Тема 1. Нормативно-правовая база индустрии гостеприимства Тема 2. Классификации гостиниц и других средств размещения Тема 3. Организационно-управленческая структура гостиничного предприятия Тема 4. Основные службы гостиницы и их функционирование Тема 5. Профессиональные стандарты в сфере гостиничного бизнеса
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МИРОВАЯ КУЛЬТУРА И ИСКУССТВО</b>
Цель дисциплины	Формирование целостного представления о мировом историко-культурном процессе и культурном наследии, системных знаний в сфере теории и истории мировой культуры и искусства
Тематическая направленность дисциплины	Проблемы изучения истории мировой культуры. Содержание понятия «культура» и историческое развитие представлений о культуре. Искусство в системе культуры. Античная культура. Греческий культурный гений. Античная культура. Римский мир. Знаки, символы и культурные смыслы Западноевропейского Средневековья. Художественная культура Византии. Культура и искусство эпохи Возрождения и Реформации. Культурные доминанты и картина мира Нового времени. Особенности русской культуры в мировой цивилизации. Основные проблемы культуры и искусства на рубеже XX-XXI вв.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ</b>
Цель дисциплины	Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями на предприятиях индустрии гостеприимства и поддержании безопасных условий их жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Тематическая направленность дисциплины	Современные подходы в организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье (функционально особенных людей) Нормативно-правовые подходы и принципы обеспечения условий доступности для лиц с ограниченными возможностями в здоровье Обеспечение доступности объектов социальной инфраструктуры и услуг для лиц с ограниченными возможностями в здоровье Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье в гостиничном предприятии Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье в специализированных средствах размещения Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье в инфраструктуре организаций общественного питания Обеспечение доступности для лиц с ограниченными возможностями в здоровье услуг в сфере туризма Организация обслуживания и обеспечение доступности лицам с ограниченными возможностями в здоровье в сфере сервиса Этикет общения с лицами, имеющими ограничения по возможностям в здоровье Управление «доступной средой»: социально-экономический аспект
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ФИЛОСОФИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование основ философской культуры, понимания сущности мировоззренческих проблем, их источников и теоретически обоснованных вариантов решения
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 в философии Социальная философия
Кафедра	Философии

Название дисциплины	<b>ПРОЕКТНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ</b>
Цель дисциплины	Овладение студентами теоретическими знаниями и практическими навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла.
Тематическая направленность дисциплины	РАЗДЕЛ1. Основные понятия проектного менеджмента. Тема1.1. История развития. Методологии и стандарты проектного менеджмента. Тема1.2. Основные понятия проектного менеджмента. Классификация проектов. Тема1.3. Окружение проекта. Тема1.4. Участники проекта. Тема1.5. Жизненный цикл проекта. РАЗДЕЛ2. Процессы управления проектом Тема2.1. Процессная модель проектного менеджмента Тема2.2. Инициация проекта Тема2.3. Планирование проекта Тема2.4. Исполнение проекта Тема2.5. Мониторинг и контроль проекта Тема2.6. Завершение проекта
Кафедра	Проектного менеджмента и управления качеством

Название дисциплины	<b>СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</b>
Цель дисциплины	Формирование системы знаний о технологии построения сервисных процессов, обеспечивающих предоставление услуг различным типам потребителей, формирование навыков организации эффективной работы контактной зоны с учетом особенностей функционирования предприятия сферы гостеприимства и

	общественного питания
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. Особенности взаимодействия с потребителем.</p> <p>Процессный подход к сервисной деятельности.</p> <p>Сервисная деятельность как процесс. Технология обслуживания потребителей в контактной зоне.</p> <p>Основные и вспомогательные процессы в сервисной деятельности.</p> <p>Восприятие сервиса потребителем.</p> <p>Соответствие деятельности предприятий сервиса установленным нормам. Особенности формирования стандартов обслуживания.</p>
Кафедра	Сервисной и конгрессно-выставочной деятельности

Название дисциплины	<b>ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Получение комплексной системы знаний по принятию экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Тематическая направленность дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>2. Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления</li> <li>3. Основные фонды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>4. Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>5. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>6. Трудовые ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>7. Издержки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура</li> <li>8. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методы формирования цены</li> <li>9. Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>10. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ol> <p>Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>СОЦИОЛОГИЯ</b>
---------------------	-------------------

Цель дисциплины	формирование у студентов необходимых компетенций, способствующих пониманию закономерностей общественного развития, моделирование личностных и профессиональных качеств, а также готовности к коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
Тематическая направленность дисциплины	Тема 1. Социология как наука об обществе. Тема 2. История становления и развития социологии. Тема 3. Методология и методы социологического исследования. Тема 4. Общество как социальная система. Тема 5. Социальная структура общества. Тема 6. Социальная стратификация, дифференциация и мобильность. Тема 7. Социальные институты и социальный контроль. Тема 8. Коммуникация в современном обществе. Тема 9. Культура в развитии общественной жизни. Тема 10. Личность как объект и субъект общественных отношений Социализация личности.
Кафедра	Управления персоналом

Название дисциплины	<b>ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ</b>
Цель дисциплины	Формирование физической культуры студента, способного реализовать её в учебной социально-профессиональной деятельности
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>ПРАВО</b>
Цель дисциплины	Приобретение студентами знаний в области права для формирования уважения к закону, повышения уровня правосознания и правовой культуры
Тематическая направленность дисциплины	Государственно-правовое устройство Российской Федерации Основы конституционного строя и правовой статус личности в Российской Федерации Отрасли частного права Отрасли публичного права
Кафедра	Теории и истории государства и права

Название дисциплины	<b>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>
Цель дисциплины	Формирование профессиональной культуры безопасности, т.е. готовности и способности личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета
Тематическая направленность дисциплины	Введение. 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)

	<p>Основы организации и деятельности аварийно-спасательных формирований, служб и подений. Структура ГО организации</p> <p>Классификация стихийных бедствий и природных катастроф. ЧС: классификация, характеристика и поражающие факторы. Методы защиты</p> <p>Природные чрезвычайные ситуации, методы защиты населения</p> <p>Пожарная опасность. Правила, методы, способы защиты</p> <p>Средства, методы, способы защиты населения при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>Терроризм в современных условиях, основные методы, принципы борьбы с ним</p> <p>Направления предупреждения терроризма. Оказание помощи пострадавшим</p> <p>Организация обучения населения к действиям в ЧС</p> <p>Оказание первой помощи пострадавшим в ЧС</p> <p>Системы безопасности объекта. Устойчивость функционирования организации</p> <p>Законодательные и нормативные основы управления БЖД. Органы государственного управления безопасностью</p> <p>Международное сотрудничество в области БЖД. Страхование рисков</p>
Кафедра	Безопасности населения и территорий от чрезвычайных ситуаций

Название дисциплины	<b>МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Сформировать у студентов совокупность теоретических знаний в области управления предприятием индустрии гостеприимства и практических умений по работе в команде на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные подходы и принципы менеджмента предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Основные понятия и определения в гостинично-ресторанном менеджменте</p> <p>Методы, функции и принципы управления в гостинично-ресторанном бизнесе</p> <p>Организационные формы предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостинично-ресторанном бизнесе</p> <p>Стратегия и тактика в гостинично-ресторанном менеджменте</p> <p>Организация деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Основные подення гостинично-ресторанных комплексов и организация их работы.</p> <p>Операционный менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Мотивация и контроль как функции гостинично-ресторанного менеджмента</p> <p>Командное взаимодействие, методы и стили управления в гостинично-ресторанном бизнесе</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МАРКЕТИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Сформировать у обучающихся целостное представление о современных концепциях маркетинга в сфере гостеприимства и общественного питания, рассмотреть различные формы формирования и стимулирования спроса на предприятиях гостеприимства, особенности применения теории маркетинга к основным видам деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	Содержание и сущность маркетинговой деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Маркетинговая среда предприятий гостеприимства и общественного питания Маркетинговое исследование и систематизация маркетинговой информации на предприятиях гостеприимства и общественного питания Сегментирование и позиционирование в сфере гостеприимства и общественного питания Основные направления маркетинговой политики предприятия гостеприимства и общественного питания Управление маркетингом на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Сформировать у студентов совокупность теоретических знаний и практических умений по обеспечению безопасного функционирования предприятия гостеприимства и безопасных условий обслуживания клиентов в соответствии с нормативно-правовой и технологической документацией, регламентирующей деятельность предприятия гостеприимства
Тематическая направленность дисциплины	Основные подходы и принципы организации безопасности на предприятиях гостеприимства Основные понятия и определения безопасности на предприятиях гостеприимства Безопасность на предприятиях гостеприимства и уровни ее организации Основные составляющие системы безопасности на предприятиях гостеприимства Основные направления обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства Охрана труда и организация деятельности предприятий гостеприимства Служба безопасности гостинично-ресторанного комплекса и организация ее работы Технические средства и системы обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства Санитарно-эпидемиологическая безопасность на предприятиях гостеприимства



	Охрана труда на предприятиях гостеприимства
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению автоматизированных систем управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные характеристики автоматизированных систем управления гостиничным комплексом</p> <p>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>Современные отечественные и зарубежные системы управления гостиничным комплексом</p> <p>Теория и практика применения современных информационных технологий в индустрии гостеприимства</p> <p>Современные инновационные технологии в гостиничном бизнесе</p> <p>Методика выбора системы управления разными категориями гостиниц.</p> <p>Современные информационные технологии на предприятиях ресторанного бизнеса и предприятий общественного питания</p> <p>Интеллектуальные онлайн-технологии для индустрии гостеприимства.</p> <p>Инновационные технологии на предприятиях ресторанного бизнеса</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации работы служб питания на предприятиях гостеприимства
Тематическая направленность дисциплины	<p>Теоретические и практические основы гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Гостиница как основа гостеприимства</p> <p>Предприятия общественного питания при гостиницах</p> <p>Принципы составления меню</p> <p>Технология ресторанного сервиса</p> <p>Особенности организации службы питания в предприятиях гостеприимства</p> <p>Организация питания в гостинице</p> <p>Особенности питания туристов из разных стран</p> <p>Основы деятельности и организации службы питания в гостинице</p> <p>Практическая деятельность службы питания.</p> <p>Организация обслуживания массовых мероприятий</p>

	Формы обслуживания массовых и деловых мероприятий и их особенности
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ГЛОБАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению глобальных систем бронирования в гостиничном бизнесе
Тематическая направленность дисциплины	Общая характеристика компьютерных систем бронирования Основные характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования Сисбронирования Amadeus Сисбронирования Galileo Сисбронирования Worldspan Сисбронирования Sabre Системы бронирования, использующиеся в гостиничном бизнесе Российские компьютерные системы бронирования Выбор системы бронирования Системы интернет бронирования
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ</b>
Цель дисциплины	Основной целью изучения иностранного языка профессионального общения является дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной): 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; 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); 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; компенсаторная компетенция – совершенствование умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств в

	<p>процессе иноязычного общения, в том числе и в профильно-ориентированных ситуациях общения;</p> <p>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</p>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Особенности гостиничного дела (англ.) Гостиничный и ресторанный бизнес (нем.) Гостиничный бизнес (фр.)</p> <p>Современные тенденции в развитии гостиничного дела и управлении отелями (англ.) Презентация и выбор отеля. Бронирование (нем.) Бронирование (фр.)</p> <p>Функции отеля и его подений (англ.) Отель: структура, управление, персонал. Встреча гостей (нем.) Встреча клиентов (фр.)</p> <p>Обслуживание гостей (англ.) Услуги в отеле. Обслуживание номеров. Рекламации (нем.) Услуги гостиничного бизнеса (фр.)</p> <p>Управление обеспечением отеля продовольствием и напитками (англ.) Ресторанное обслуживание (нем.) Рекламации (фр.)</p> <p>Бары и различные операции с напитками (англ.) Подготовка счета и отъезд гостей. Отзывы об отеле (нем.) Организация отъезда клиента (фр.)</p>
Кафедра	Кафедры иностранных языков

Название дисциплины	<b>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ (ВТОРОЙ)</b>
Цель дисциплины	<p>Основной целью изучения иностранного языка является 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 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> </ul>

	<p>- 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;</p> <p>- 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.</p>
Тематическая направленность дисциплины	<p>Первые контакты. Знакомства (фр., нем., исп)  Деловая коммуникация. (фр) Гастрономические предпочтения немцев. В ресторане (нем) Рабочий день (исп)  Путешествия. Отели (фр) Рабочий день. Путешествия на пароме (нем) Межличностные отношения (Друзья, Семья) (исп)  Кафе и рестораны (фр) Мой дом. Поиск квартиры. Отели Гремании (нем) Квартира, дом, гостиница. (исп)  Рабочий день (фр) Здоровье. У врача (нем) Магазины, покупки, одежда (исп)  Бронирование (гостиницы, столика в ресторане) (фр) Будни и досуг. Планирование встреч и мероприятий (нем) Еда, в ресторане (исп)  Встреча гостя, группы туристов (фр) Ориентация в городе. Достопримечательности Берлина (нем) Город. Ориентация в городе. (исп)  Услуги в гостинице и в ресторане (фр) Жизнь в городе и жизнь в деревне. Преимущества и недостатки. (нем) Туризм, путешествия, транспорт (исп)</p>
Кафедра	Кафедры иностранных языков

Название дисциплины	<b>КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Овладение студентами основными понятиями, принципами, моделями и методами управления персоналом, кадровой политики предприятия и корпоративной культуры, позволяющих оценить деятельность субъекта хозяйствования (фирмы, предприятия), разработать стратегию и тактику развития предприятия
Тематическая направленность дисциплины	<p>Корпоративная культура и корпоративные отношения: вопросы теории и методологии</p> <p>Формирование и структура корпоративной культуры организации</p> <p>Управление персоналом как элемент системы менеджмента организации.</p> <p>Специфика управления персоналом предприятия гостиничного бизнеса.</p> <p>Управленческие конфликты, их формы и стратегии преодоления.</p> <p>Проектирование организации труда, управленческих технологий и процедур.</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА УСЛУГ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов целостной системы знаний и практических навыков в области стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования. Национальная стандартизации. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг. Качество гостиничных услуг: формирование и оценка. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Приобретение обучающимися знаний и навыков по использованию технического и технологического оснащения предприятий сферы гостеприимства на различных предприятиях питания, о роли автоматизации процессов и специальных устройств, об эффективности внедрения и использования нового оборудования
Тематическая направленность дисциплины	Классификация технического и технологического оснащения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Механическое оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Тепловое оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Холодильное оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Охрана труда при эксплуатации технического и технологического оснащения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
---------------------	--

Цель дисциплины	Сформировать у студентов комплекс представлений о роли и месте межкультурной коммуникации в организации деятельности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	<p>Межкультурная коммуникация. Подходы к определению культуры</p> <p>Параметры сравнения культур. Особенности межкультурных взаимоотношений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</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>УЧЕТ И АНАЛИЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	изучение особенностей бухгалтерского учета и анализа в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и порядка формирования показателей бухгалтерской отчетности с целью предоставления ее внешним и внутренним заинтересованным пользователям
Тематическая направленность дисциплины	<p><b>Тема 1. Основы бухгалтерского учета</b></p> <p><b>Тема 2. Предмет и метод бухгалтерского учета</b></p> <p><b>Тема 3. Бухгалтерский баланс</b></p> <p><b>Тема 4. Бухгалтерские счета и двойная запись</b></p> <p><b>Тема 5. Особенности организации учетного процесса на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p><b>Тема 6. Экономический анализ предприятия сферы гостеприимства и общественного питания</b></p>
Кафедра	Бухгалтерского учета и анализа

Название дисциплины	<b>ПРОЕКТИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Сформировать у обучающихся навыков использования современных научных принципов и методов исследования рынка

	гостиничных услуг и услуг питания при проектировании предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	<p>Основные подходы и принципы проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Основные понятия и определения проектной деятельности</p> <p>Специфика проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Нормативно-технологическая документация проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности</p> <p>Проектирование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Требования к зданиям и помещениям предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Проектирование помещений вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах</p> <p>Проектирование жилой зоны гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ ПРОТОКОЛ И ЭТИКЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Овладение теоретическими и практическими основами коммуникационных требований международного протокола и этикета для успешной профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе
Тематическая направленность дисциплины	<p>Международный гостиничный бизнес и его особенности на современном этапе в России. Особенности сферы общественного питания в России.</p> <p>Особенности профессиональной этики на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Международный протокол и его значение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Культура делового разговора в международном сотрудничестве</p> <p>Национальные деловые стереотипы и их учёт в работе на предприятиях гостеприимства и общественного питания</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование у обучающихся представления о бизнес-планировании как важном направлении деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	<p>Место и роль бизнес-плана в управлении бизнесом</p> <p>Бизнес-планы и их виды</p> <p>Технология бизнес-планирования на предприятиях гостеприимства.</p> <p>Программные продукты.</p>

	<p>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>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА С ОСНОВАМИ МОДЕЛИРОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	подготовка выпускника к организационно-управленческой деятельности в предприятии общественного питания; приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных методов и форм организации производства продукции общественного питания.
Тематическая направленность дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы организации предприятий общественного питания</li> <li>2. Организация производства продукции общественного питания</li> <li>3. Основы организации труда на предприятиях общественного питания</li> <li>4. Основы моделирования предприятий общественного питания с помощью САПР</li> </ol>
Кафедра	<b>Гостиничного и ресторанного бизнеса Сервисной и конгрессно-выставочной деятельности</b>

Название дисциплины	<b>СЫРЬЕ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по технологии производства продукции и деятельности предприятий питания
Тематическая направленность дисциплины	<p>Общая характеристика технологического процесса. Термины и определения.</p> <p>Нормативно-техническая документация в предприятиях питания.</p> <p>Классификации кулинарной продукции и видов кулинарной обработки.</p> <p>Процессы, формирующие качество кулинарной продукции.</p> <p>Технология супов и соусов.</p> <p>Технология приготовления вторых блюд.</p> <p>Технология холодных и сладких блюд</p> <p>Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Контроль качества продукции предприятий питания</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Подготовка выпускника к организационно-управленческой деятельности в предприятии общественного питания; приобретение



	теоретических знаний и практических навыков в области инновационных технологий производства продукции общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	Инновационные технологии производства продукции общественного питания Инновационная технология и авангардная кухня
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	формирование знаний и практических навыков организации конгрессно-выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства, построения технологии взаимодействия с субъектами конгрессно-выставочного планирования и организации различных мероприятий на предприятиях гостеприимства, функционирования предприятия гостеприимства при подготовке, организации и проведении мероприятий различной направленности и специфики.
Тематическая направленность дисциплины	Тема 1 Ключевые особенности организации конгрессно-выставочной деятельности. Структура конгрессно- выставочного рынка: основные субъекты и взаимодействия между ними. Тема 2 Классификация и особенности конгрессно- выставочных мероприятий. Тема 3 Технология планирования, организации и проведения конгрессно-выставочных мероприятий на предприятиях гостеприимства. Порядок разработки концепции конгрессно-выставочных мероприятий. Тема 4 Технология построения взаимодействия предприятия гостеприимства с заинтересованными сторонами при организации мероприятий. Тема 5 Деятельность конгресс-отелей: особенности, инфраструктура, предоставляемые услуги. Тема 6 Специфика управления проектами в конгрессно-выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства.
Кафедра	Сервисной и конгрессно-выставочной деятельности

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ КУРОРТНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ И САНАТОРНЫХ УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	дать понятие о методах и формах организации курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства
Тематическая направленность дисциплины	Тема 1. Гостинично-курортные комплексы: особенности организации курортно-оздоровительных услуг Тема 2. Санаторно-курортные комплексы: особенности организации курортно-оздоровительных и санаторных услуг Тема 3. Туристско-рекреационные комплексы: особенности организации оздоровительных услуг

	Тема 4. Гостиничные спа: новые формы организации оздоровительных услуг
Кафедра	Сервисной и конгрессно-выставочной деятельности

Название дисциплины	<b>УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов теоретических и прикладных компетенций, позволяющих последовательно осмысливать основные принципы управления рисками как одного из важных финансовых аспектов сферы гостеприимства и общественного питания
Тематическая направленность дисциплины	Риск и неопределенность в окружающем мире Классификация рисков Управление рисками как процесс принятия решений и часть менеджмента на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Методы правления рисками Договор страхования Личное страхование, его назначение и виды для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Страхование имущества на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, его сущность и виды Страхование гражданской ответственности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Страховая защита на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Сформировать у студентов знания по вопросам гигиены и санитарии питания, гигиеническому подходу и решению вопросов проектирования, методике санитарно-эпидемиологического обследования предприятий индустрии гостеприимства
Тематическая направленность дисциплины	Нормативно правовая основа санитарно-эпидемиологической охраны пищевых продуктов. Предмет гигиены и экологии человека Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям сферы гостеприимства и общественного питания Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятия. Гигиена воды и водоснабжение предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза и требования к пищевой продукции

	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения. Санитарно-эпидемиологические требования к средствам размещения
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛЬТУРНО-ДОСУГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Формирование системы современных базовых знаний и практических навыков по технологии организации культурно-досуговой деятельности в индустрии гостеприимства, подготовка к высокоэффективной профессиональной деятельности в сфере предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей, проектирование инновационного гостиничного продукта в соответствии с актуальными требованиями рынка
Тематическая направленность дисциплины	Современные характеристики и тенденции развития культурно-досуговой деятельности. Сущность, специфика и принципы организации культурно-досуговой деятельности на предприятиях гостеприимства. Виды и формы культурно-досуговых мероприятий. История культурно-досуговой деятельности и исторические формы досуга. Специфика организации и управления культурно-досуговой деятельностью на предприятии гостеприимства. Технология создания и реализации анимационных программ. Технология организации и проведения культурно - досуговых мероприятий на предприятии гостеприимства. Драматургия и режиссура культурно-досуговых программ. Эксклюзивные культурно-досуговые события на предприятиях гостеприимства.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>УПРАВЛЕНИЕ РЕПУТАЦИЕЙ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Сформировать у студентов понимание основных принципов и методов управления репутацией и конкурентоспособностью предприятий питания, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных рыночных условиях
Тематическая направленность дисциплины	Бизнес-диагностика предприятия питания Управление репутацией предприятия питания Формирование конкурентоспособности предприятия питания и ее оценка Управление конкурентоспособностью предприятия питания
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОХОДНОСТЬЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Формирование системы знаний в области управления доходностью в гостиничном деле
Тематическая направленность дисциплины	Теоретико-методологические основы управления доходностью гостиничного бизнеса. Ценообразование на гостиничном предприятии. Сегментирование рынка гостиничных услуг. Прогнозирование, бенчмаркинг и бюджетирование на гостиничных предприятиях. Управление доходами гостиничного предприятия. Управление доходами мероприятий на гостиничных предприятиях.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ПЛАНИРОВАНИЕ И КОНТРОЛЛИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов системы знаний и умений в области планирования и контроллинга, обеспечивающих принятие оперативных и стратегических решений на предприятиях гостеприимства в современных условиях
Тематическая направленность дисциплины	Основы планирования на предприятиях Концепции системы контроллинга и инструментарий Организация службы контроллинга Контроллинг и его использование в управлении гостиничным предприятием Организационные основы внедрения контроллинга на гостиничном предприятии.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Формирование системы знаний о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального), специального питания и физиологии человека
Тематическая направленность дисциплины	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.
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Формирование у обучающихся комплекса представлений об особенностях национальных традиций питания и гостеприимства

	различных национальностей и этносов населяющих земной шар
Тематическая направленность дисциплины	Национальные кулинарные традиции и культура гостеприимства народов России Культура и традиции питания славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Болгария) Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания Кулинарные традиции и правила гостеприимства в разных странах Традиционные национальные напитки
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖ УСЛУГ (ПРОДУКЦИИ) ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Подготовка выпускника к технологической деятельности в ресторанном бизнесе; приобретение теоретических знаний и практических навыков в области продажи услуг и продукции
Тематическая направленность дисциплины	Продажа как составляющая процесса обслуживания Мерчандайзинг в ресторанном сервисе Управление продажами в ресторане
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>БРЕНД-КОММУНИКАЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>
Цель дисциплины	Сформировать у обучающихся целостное представление о построении и управлении бренд-коммуникациями; о специфике применения теории бренд коммуникаций к основным видам деятельности в сфере гостеприимства на международном и российском рынках
Тематическая направленность дисциплины	Возникновение, становление и развитие бренд коммуникаций Основные подходы к понятию «бренд», содержание и сущность бренд коммуникаций в гостиничном бизнесе Маркетинговые исследования в бренд коммуникациях в гостиничном бизнесе Проективная стадия брендинга в гостиничном бизнесе Правовые основы бренда в гостиничном бизнесе Основные подходы к разработке портфеля брендов компании гостиничной индустрии Управление лояльностью к бренду в гостиничном бизнесе Нематериальные активы гостиничных предприятий. Подходы к оценке бренда Продвижение гостиничных брендов и управление ими в условиях глобализации Международный брендинг транснациональных компаний на рынке гостиничных услуг
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ (ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ)</b>
---------------------	--

Цель дисциплины	Формирование физической культуры студента, способного реализовать её в учебной социально-профессиональной деятельности.
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 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 Сисстуденческих 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, гириями, 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>Полисоребновательная подготовка в легкой атлетике (участие в спаррингах, контрольных забегах, прикидках и соревнованиях)</p> <p>Освоение и совершенствование техники плавания кролем и брассом.</p> <p>Освоение техники поворотов</p> <p>Повышение функциональных возможностей и гибкости при занятиях плаванием</p> <p>Освоение методов оптимизации физической нагрузки и регуляции энергообеспечения</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.</p> <p>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.</p> <p>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>ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Сформировать у студентов комплекс представлений об управлении рабочим временем руководителя предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, его планировании и контроле
Тематическая направленность дисциплины	<p>Временные затраты и их анализ</p> <p>Мотивация в тайм-менеджменте</p> <p>Методы планирования и распределения времени</p> <p>Управление временем в деятельности руководителей</p>
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Название дисциплины	<b>ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ</b>
Цель дисциплины	Формирование системы знаний об основах здорового питания, специального питания и физиологии человека
Тематическая направленность дисциплины	Здоровое питание и физиологические основы его организации Пища как источник энергии Сбалансированное питание Питание современного человека Рациональное питание – основа здорового образа жизни
Кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса