

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
методической работе
В.Г. Шубаева
« 23 » *июль* 20 *22* г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Направление подготовки/ <i>Специальность</i>	43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
Направленность (профиль) программы/ <i>Специализация</i>	ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ
Уровень высшего образования	БАКАЛАВРИАТ
Форма обучения	ОЧНАЯ
Год набора	2022

Санкт-Петербург
2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	5
Безопасность жизнедеятельности	6
Бизнес-аналитика.....	10
Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания...12	
Введение в информационные технологии.....	14
Введение в прикладной анализ данных.....	16
Введение в профессиональную деятельность.....	17
Всемирное культурное наследие	18
Высшая математика.....	21
Глобальные системы бронирования.....	22
Иностранный язык.....	23
Иностранный язык (углубленный курс).....	29
Иностранный язык в профессиональной сфере.....	31
Иностранный язык в профессиональной сфере (второй).....	34
Интернет-проект: создание и продвижение	36
Информационные технологии и средства работы с данными	37
Искусство ведения переговоров на английском языке	38
История (история России, всеобщая история)	39
Коммуникации лидерства	42
Концептуальные управленческие решения в гостиничном бизнесе	43
Корпоративная культура и организационное поведение на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.....	45
Лидерство в туризме.....	46
Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.....	47
Межкультурные коммуникации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	50
Менеджмент организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.....	52
Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	54
Организация и технологии производства продукции на предприятиях общественного питания	56
Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства.....	57
Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями на предприятиях индустрии гостеприимства.....	59

Организация питания с учетом национальных традиций.....	61
Организация сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринг	62
Основы компьютерной графики и моделирования	64
Основы менеджмента	64
Основы цифровой безопасности.....	66
Основы экономики	68
Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства	71
Право	73
Правовые аспекты деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.....	74
Предпринимательство и стартапы в индустрии питания	75
Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	76
Проектный менеджмент	78
Психология	79
Русский язык и культура речи	81
Сервисная деятельность	82
Сетевой гостиничный бизнес.....	84
Социология.....	85
Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	86
Тайм-менеджмент в проектной деятельности	88
Техника презентаций и бесконтактных коммуникаций в поликультурном взаимодействии	89
Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	90
Технологии обработки и визуализации данных.....	92
Технологии самоорганизации и кросс-функционального взаимодействия	93
Технология и организация гостиничной деятельности.....	94
Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства.....	95
Туристские достопримечательности Санкт-Петербурга	96
Управление доходностью на предприятиях гостеприимства.....	98
Управление продажами услуг (продукции) предприятий гостеприимства с применением цифровых платформ.....	99
Физическая культура и спорт.....	100
Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)	103
Философия.....	110
Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	112
Экосистема социального капитала.....	114

Название дисциплины	Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению автоматизированных систем управления гостиничным комплексом.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Основные понятия АСУ. Введение в предмет.	Сущность автоматизированной системы управления. Классификация АСУ. Виды обеспечения АСУ. Функции АСУ. Перспективы развития автоматизации систем управления и технологических процессов. Комплекс государственных стандартов, регулирующих АСУ (Информационные технологии). Проектирование АСУ.
Тема 2 Основные виды информационных систем управления гостиничными комплексами и их функции.	Основные виды АСУ отеля и их функции. Сравнение различных АСУ при выборе и внедрении автоматизированных систем управления соотношение их конфигурации и эффективности.
Тема 3 Требования гостиниц к АСУ и факторы выбора систем управления.	Базовые требования к АСУ на предприятиях гостеприимства. Факторы выбора АСУ для гостиничных комплексов. Основные проблемы и методы их решения.
Тема 4 Структура и функции АСУ гостиничных комплексов.	Классификация АСУ и её структура. Основные функциональные особенности систем. Типовая система автоматизации деятельности средств размещения.
Тема 5 Основные характеристики автоматизированных систем управления гостиничным комплексом.	Технологические процессы гостиничного дела, в которых используется АСУ. Автоматизированные системы сбора и обработки информации, необходимые для оптимизации управления в сферах деятельности гостиничного комплекса, используемые для систем бронирования, обслуживания номеров и др.
Тема 6 Современные отечественные	Общая характеристика систем: Opera, Suite8, TravelLine и др. Структура систем. Преимущества использования каждой системы. Автоматизированные системы бухгалтерского учета, используемые в гостиничной деятельности.

ые и зарубежные системы управления гостиничным комплексом.	
Тема 7 Перспективные направления развития процессов автоматизации и управления гостиничными комплексами.	Перспективные направления автоматизации. Системы умный дом. Комплексы систем безопасности, жизнеобеспечения, энергоэффективности.
Тема 8 Методика выбора системы управления разными категориями гостиниц.	Выбор АСУ в зависимости от категории, размеров, местоположения и других характеристик гостиницы. Квалификационные требования к сотрудникам гостиницы, обслуживающим АСУ. Возможные проблемы использования АСУ в управлении гостиничным комплексом.

Название дисциплины	Безопасность жизнедеятельности
Кафедра	Кафедра безопасности населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
Цель освоения 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.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Основные понятия, аксиомы и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».	Основные понятия и определения. Жизнедеятельность и ее безопасность. Обмен веществом, энергией, информацией между человеком и средой его обитания; интенсивность этих обменных потоков. Триада «опасность – причины – ущерб». Источники опасностей и объекты их воздействия. Эволюция среды обитания и сохранение жизни; положительные и отрицательные аспекты научно-технического прогресса. Аксиомы «Безопасности жизнедеятельности» (БЖД). Цели и задачи БЖД, ее место в современном мире.
Тема 2 Классификация опасностей и их	Классификация опасностей: по происхождению, по сфере действия, по времени проявления последствий, по локализации энергии и др. Классификация источников опасностей: по мощности, по времени действия, по положению в пространстве и др. Классификация причин: по природе, по отношению к объекту (субъекту) воздействия и др. Классификация ущерба: по

источников, причин и ущерба.	масштабам, по сфере проявления и др.
Тема 3 Количественное описание опасностей.	Риск как количественная характеристика опасности. Риск события, риск поражения, риск ущерба. Виды риска: индивидуальный и групповой, технический и социально-экономический, профессиональный и др. Методы оценки риска. Статистика и восприятие риска; пути и опыт устранения несоответствия. Концепция приемлемого риска. Поле источника опасности и его описание. Условный (параметрический) и координатный законы поражения.
Тема 4 Принципы, методы и средства обеспечения безопасности	Принципы обеспечения безопасности. Понятие и примеры. Ориентирующие, технические, организационные и управленческие принципы. Методы обеспечения безопасности. Понятие и примеры. Гомосфера и ноксосфера. Средства обеспечения безопасности. Понятие, классификация, примеры. Технические средства обеспечения безопасности и показатели их надежности.
Тема 5 Анализ и управление безопасностью жизнедеятельности.	Системный подход при анализе и управлении безопасностью. Логические операции, используемые при анализе безопасности. Графическое изображение причинно-следственных связей при анализе риска и расследовании чрезвычайных происшествий: «дерево событий», «дерево опасностей и причин», «дерево отказов». Методы анализа: прямой и обратный, априорный и апостериорный. Прогнозирование обстановки и задачи прогнозирования. Сущность управления безопасностью. Функции (этапы) управления безопасностью. Декомпозиция предметной деятельности. Примерная схема проектирования БЖД.
Тема 6 Характеристика основных форм и условий деятельности. Организация трудового процесса (элементы эргономики) и охрана труда.	Основные формы жизнедеятельности. Физический и умственный труд; тяжесть и напряженность труда. Условия деятельности: безопасные (оптимальные, допустимые), вредные, травмоопасные. Работоспособность и ее динамика; фазы трудовой деятельности. Основные положения эргономики. Направления установления соответствия (совместимости) среды обитания и человека. Опасные и вредные производственные факторы. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Регистрация, расследование и учет несчастных случаев на производстве. Показатели травматизма и оценка ущерба от него. Профилактика несчастных случаев. Организация охраны труда на предприятии. Виды инструктажей по технике безопасности. Законодательные и нормативно-правовые акты в области охраны труда; государственный надзор и общественный контроль за их соблюдением. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.
Тема 7 Санитарно-гигиенические и психофизиологические аспекты безопасности	Сенсорные системы человека. Закон восприятия Вебера-Фехнера. Микроклимат. Параметры микроклимата и их нормирование. Влияние отклонения параметров микроклимата от нормативных значений на эффективность деятельности и здоровье человека. Обеспечение нормативных параметров микроклимата: вентиляция, кондиционирование, отопление и др. Естественное и искусственное освещение. Влияние освещенности рабочих мест на безопасность и эффективность труда. Основные требования к освещенности помещений и рабочих мест, принципы и параметры нормирования. Источники искусственного света. Психические процессы, свойства и состояния. Психические нагрузки и их влияние на состояние и поведение человека. Особые психические состояния индивидуумов и групп людей и их оценка с точки зрения БЖД. Психологическое тестирование.
Тема 8	Трудовое законодательство. Охрана труда. Производственная санитария,

Специальная оценка условий труда.	техника безопасности. Опасные и вредные производственные факторы. Порядок проведения специальной оценки условий труда. Классификация условий труда.
Тема 9 Биологические опасности. Социальные опасности.	Источники и причины проявления биологических опасностей. Ядовитые грибы, растения и животные. Инфекционные болезни и их возбудители. Особенности протекания и распространения инфекционных болезней. Защитные мероприятия: вакцинация, применение антибиотиков, обсервация, карантин, дезинфекция и др. Понятие, причины и классификация социальных опасностей. Виды социальных опасностей: шантаж, разбой, заложничество, террор, наркомания, алкоголизм, социально-значимые заболевания, суицид и др. Национальные, религиозные, внутри – и межгосударственные разногласия и взаимные претензии и их последствия. Профилактика и борьба с социальными опасностями.
Тема 10 Техногенные опасности.	Механические активные (кинетические) и пассивные (потенциальные) опасности: движущиеся тела (транспортные средства, станочное и иное оборудование), высота, наклонные и скользкие поверхности и др. Параметры механических опасностей. Организационные и технические мероприятия по защите от механических опасностей. Обеспечение безопасности при эксплуатации технических систем, включающих емкости с аномальными значениями основных параметров состояния среды. Сосуды под давлением (баллоны, котлы), компрессоры, трубопроводы; вакуумные приборы. Нагревательные устройства и печи; холодильники и криогенные установки. Технические и организационные защитные мероприятия. Опасности, связанные с механическими колебаниями: вибрация, шум, инфра- и ультразвук. Источники, виды, параметры и нормирование механических колебаний различной частоты. Негативное воздействие, способы и средства защиты от шума, вибрации, инфра- и ультразвука. Опасности, связанные с электромагнитными излучениями: электромагнитные поля радиочастот, видимый свет, инфракрасное и ультрафиолетовое излучения; лазерная техника. Источники и параметры, негативное воздействие и нормирование, способы и средства защиты от электромагнитных излучений и полей различной длины волны. Электрический ток как негативный фактор. Поражающее действие и факторы, его определяющие; виды поражений электрическим током и первая помощь при электрическом ударе. Параметры и нормирование, принципы, способы и средства защиты от электрического тока. Статическое электричество: источники и защитные мероприятия. Атмосферное электричество: молнии и защита от них.
Тема 11 Экологические опасности.	Загрязнение атмосферы, гидросферы и литосферы. Основные виды, источники и последствия загрязнения. Нормирование и контроль качества воздуха, воды и почвы. Активные и пассивные методы защиты человека от выбросов вредных веществ. Сухие и мокрые методы очистки атмосферных выбросов от пыли. Сорбционные, термические и биологические методы очистки от газообразных загрязнений. Виды сточных вод и их очистка механическими, физико-химическими и биологическими методами. Твердые и жидкие отходы и их переработка. Рассеивание выбросов, санитарно-защитные зоны. Безотходные и малоотходные технологии: понятие и основные элементы. Укрупненная оценка ущерба от загрязнения окружающей среды.
Тема 12 Общие сведения о чрезвычайных ситуациях.	Понятие чрезвычайной ситуации (ЧС) и ее признаки. Условия и причины возникновения ЧС. Зона ЧС и очаг поражения; авария и катастрофа. Классификация ЧС: по природе возникновения, по масштабам, по скорости развития; по видам зон воздействия и др. Фазы протекания ЧС.

<p>Тема 13 Техногенные чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.</p>	<p>Радиоактивные вещества и ионизирующие излучения. Естественная и искусственная радиация. Параметры и нормирование, последствия и защита от воздействия ионизирующих излучений. Радиационно опасные объекты мирного и военного назначения. Ядерное оружие и средства его применения. Аварии на АЭС, их категорирование и поражающие факторы. Ядерные взрывы, их виды и поражающие факторы. Сравнение радиационной обстановки при аварии на АЭС и при ядерном взрыве. Зонирование территории и критерии для принятия решений о защитных мероприятиях при радиационной аварии и при ядерном взрыве. Вредные и ядовитые вещества, аварийно-химически опасные вещества, боевые отравляющие вещества. Параметры и классификация опасных веществ мирного и военного назначения. Нормирование, последствия и защита от воздействия опасных веществ. Химически опасные объекты, их категорирование и аварии на них. Химическое оружие и средства его применения. Зоны химического заражения, их параметры и факторы, на них влияющие. Защита населения и территорий при химических авариях. Горение и пожар. Сущность, условия возникновения и разновидности процесса горения. Характеристики пожароопасности веществ. Классификация помещений по степени пожароопасности, зданий и сооружений – по степени огнестойкости. Зажигательное оружие и средства его применения. Пожары: их основные причины, поражающие факторы и фазы протекания. Правила поведения и средства спасения людей при пожаре. Принципы и способы тушения пожаров; огнегасительные вещества и средства пожаротушения. Средства пожарной сигнализации и извещения. Пожары в населенных пунктах: их разновидности и факторы, влияющие на их распространение; мероприятия противопожарной защиты. Ландшафтные пожары: их виды, особенности и методы борьбы. Взрывы. Мощность взрыва, тротиловый эквивалент. Поражающие факторы взрывов и их параметры. Особенности взрывов топливовоздушных смесей. Взрывоопасные объекты мирного и военного назначения. Взрывчатые боеприпасы и средства их доставки. Степени поражения людей, степени разрушения зданий и сооружений, зоны разрушений в населенных пунктах при взрывах. Предупреждение взрывов и уменьшение ущерба от них.</p>
<p>Тема 14 Природные чрезвычайные ситуации (природные опасности).-</p>	<p>Понятие и основные причины, поражающие факторы и параметры природных опасностей. Способы и возможности защиты от природных опасностей. Литосферные опасности и ЧС: геофизические – землетрясения, извержения вулканов и геологические – оползни, сели, снежные лавины. Гидросферные опасности и ЧС: паводки, наводнения, цунами, волнения на море. Атмосферные опасности и ЧС: циклоны, антициклоны, ураганы, смерчи, туманы, ливни, грады, обильные снегопады. Космические опасности: космические тела и излучения. Особенности проявления, негативные последствия и защита от космических опасностей.</p>
<p>Тема 15 Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Правовые и нормативные акты в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Задачи, структура, режимы функционирования и направления деятельности РСЧС. Опасные производственные объекты: их регистрация и лицензирование. Экспертиза и декларация безопасности опасных производственных объектов. Структура гражданской обороны объекта экономики и задачи гражданских организаций гражданской обороны. Планирование мероприятий и подготовка руководящего состава и персонала объекта, а также населения в области гражданской обороны. Способы и средства защиты в чрезвычайных ситуациях. Эвакуационные мероприятия. Средства коллективной защиты: их виды и требования, предъявляемые к ним. Средства индивидуальной защиты: их классификация, принцип действия и</p>

	возможности.
Тема 16 Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.	Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ. Очередность, стадийность и последовательность ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. Определение состава сил и средств для ведения работ. Особенности проведения работ в зонах заражения (радиационного, химического, бактериологического), в зонах разрушений и пожаров (при взрывах, землетрясениях и др.), в зонах затоплений. Способы оказания первой помощи пострадавшим. Медицина катастроф как элемент системы чрезвычайного реагирования в экстремальных ситуациях.
Тема 17 Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.	Понятие устойчивости объекта экономики в чрезвычайных ситуациях. Факторы, влияющие на устойчивость функционирования объекта. Организация исследования устойчивости объекта. Оценка защищенности рабочих и служащих, физической устойчивости зданий и сооружений, устойчивости работы оборудования, коммуникаций, технологий, надежности системы управления и материально-технического снабжения. Пути повышения устойчивости функционирования производственных объектов с учетом вероятности возникновения чрезвычайных ситуаций. Подготовка к безаварийной остановке производства и быстрому восстановлению нарушенного производства.

Название дисциплины	Бизнес-аналитика
Кафедра	Кафедра информатики
Цель освоения дисциплины	Изучение теоретических основ и технологий этапов жизненного цикла BI-решений (подключение к разнообразным источникам данных; очистка и преобразование данных; получения новых данных: модели данных; визуализации данных и публикация готового BI-решения), практические навыки командной работы с потоками данных, использование аналитики искусственного интеллекта в Microsoft Power BI.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 BI-решения для бизнес-аналитики и визуализации больших данных: теоретические основы.	Большие данные как одно из прорывных цифровых технологий, непосредственно влияющих на глобальную технологическую конкурентоспособность бизнеса. Роль и место больших данных в цифровой трансформации бизнеса и развития цифровой экономики страны. Большие данные в Национальных программах информатизации и развития цифровой экономики. Обзор функциональных возможностей BI-решений (англ. Business Intelligence, BI-решения) для бизнеса. Инструментальные интерактивные панели Отчеты (англ. Business Intelligence Dashboard) поддержки принятия управленческих решений на всех уровнях управления экономической системой. Основные понятия и инструменты BI-решения: источники данных; модели данных; наборы данных; отчеты; инструментальные панели и др. Обзор BI-решений.
Тема 2 Общие сведения, получение доступа, установка и знакомство с решением Microsoft Power BI в составе	Общие сведения о сервисах экосистемы цифровой платформы Microsoft 365. Функциональные возможности Microsoft Power BI в составе Microsoft Power Platform. Подключение к платформе Microsoft 365 и службе Microsoft Power BI с аккаунтом Microsoft студента СПбГЭУ. Установка Microsoft Power BI Desktop. Учебные модели Power BI на платформе MICROSOFT LEARN. Лучшие практики построения интерактивных BI-отчетов в Microsoft Power BI.

<p>платформы Power Platform и экосистемы Microsoft 365.</p>	
<p>Тема 3 Начало работы в Microsoft Power BI. Совместная командная работа над BI-проектом.</p>	<p>Стандартные блоки Microsoft Power BI: данных; представление модели данных; представление отчетов. Организация командной работы в Power BI, интеграция BI-решения в Microsoft Teams и другие сервисы платформы Microsoft 365 для совместной работы над BI-проектом. Загрузка и работа с готовыми информационными панелями и созданными ранее интерактивными BI-отчетами в облачной службе Power BI. Разработка первого BI-решения при подключении к локальному файлу электронной таблицы.</p>
<p>Тема 4 Подключение к источникам данных в Power BI: импорт данных и Direct Query. Редактор запросов Power Query.</p>	<p>Обзор источников данных в Microsoft Power BI. Подключение к данным в Power BI Desktop с использованием встроенных коннекторов к WEB-сервисам, базам данных, локальным файлам, потокам данных и др. Импорт данных в Power BI и подключение к данным с использованием Direct Query. Ввод новых данных. Представление запросов на подключение к источникам данных в редакторе запросов Power Query. Создание опросов, подключение к результатам опросов в Power BI. Редактор запросов Power Query для подключения, очистки и преобразования данных. работа с шагами запроса, объединение запросов. Знакомство с языком и функциями Power Query M.</p>
<p>Тема 5 Модели данных в Power BI Desktop, публикация и обновление набора данных в службе Power BI.</p>	<p>Схемы модели данных и типы связей между таблицами данных в моделях данных Power BI. Инструменты моделирования данных в Microsoft Power BI. Моделирование данных и подготовка готового набора данных в Microsoft Power BI Desktop. Публикация набора данных в облачном сервисе Microsoft Power BI. Настройка обновления данных. Предоставление доступа и совместное использование набора данных в облачном сервисе Microsoft Power BI.</p>
<p>Тема 6 Использование языка выражений анализа данных (DAX) для решения ряда задач анализа данных и основных вычислений.</p>	<p>Назначение языка выражений анализа данных (DAX) для решения ряда задач анализа данных и основных вычислений. Справочник языка DAX. Основные понятия DAX: мера, вычисляемый столбец; вычисляемая таблица. Создание собственных мер. Преобразование и получение новых данных при помощи функций языка DAX.</p>
<p>Тема 7 Создание интерактивных</p>	<p>Понятия: приложение; панель мониторинга и интерактивный отчет. Инфографика и визуализация данных. Продвинутое визуализация в Power BI. Основные виджетов, доступных в Power BI, получение дополнительных</p>

ых отчетов и панели мониторинга в Power BI.	визуальных элементов. Создание многостраничного интерактивного отчета с визуализацией на основе модели набора данных; создание панели мониторинга из отчета. публикация отчета в службе Power BI. Предоставление доступа и совместное использование панели мониторинга и интерактивных отчетов в облачном сервисе Microsoft Power BI.
Тема 8 Расширенные возможности Power BI: создание, настройка и тестирование автоматизированных рабочих потоков в Microsoft Power Automate для работы с данными в Power BI.	Потоки в Microsoft Power Automate: виды облачных потоков; классические потоки на базе роботизированной автоматизации процессов (RPA); потоки бизнес-процессов. Создание, настройка и тестирование облачных потоков в Power Automate. Интеграция оповещений о данных Power BI с Power Automate. Экспорт отчета Power BI и его отправка по электронной почте с помощью Power Automate. Обновление набора данных при получения новых ответов опроса с помощью Power Automate.
Тема 9 Дополнительные возможности работы в Power BI: использование искусственного интеллекта Microsoft Azure Cognitive Services в Power BI.	Аналитика искусственного интеллекта в Microsoft Power BI. Доступ к набору функций Azure Cognitive Services, службы анализа тональности, извлечения ключевых фраз, распознавания языка и добавления тегов к изображению.

Название дисциплины	Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у обучающихся представления о бизнес-планировании как важном направлении деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Бизнес-планы и их виды.	Понятие бизнес-планирования и бизнес-плана. Виды бизнес-планов. Основные понятия, используемые в процессе бизнес-планирования. Бизнес-планирование и стратегическое планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Разделы бизнес-плана и их характеристика. Дерево целей проекта. Стадии процесса реализации

	предпринимательских идей.
Тема 2 Технология бизнес- планирования на предприятии х гостеприимс тва. Программны е продукты.	Моделирование бизнес-процессов. Основные технологии бизнес-планирования. Заказчики и разработчики бизнес-планов. Техническое задание и календарный план (график работ) на разработку бизнес-плана. Виды моделей, применяемых при бизнес-планировании. Модели бизнеса и их отличие от стратегий бизнеса. Особенности разработки моделей бизнес-процессов. Методика UNIDO. Программные продукты, применяемые в бизнес-планировании (Project Expert, Инэк-Аналитик, ТЭО-Инвест, Business Plan PL и др.).
Тема 3 Описание предприятия.	Описание предприятия сферы гостеприимства и общественного питания (полное наименование предприятия, его организационно-правовая форма, местонахождение предприятия, занимаемая площадь, дата образования (регистрации), сведения о развитии бизнеса, уставный капитал предприятия, учредители и распределение капитала между ними, общая характеристика организационной структуры и персонала предприятия, структура активов, общая характеристика материальных ресурсов предприятия, сведения о государственной регистрации, лицензиях, патентах).
Тема 4 Описание продукции (услуг) предприятия.	Услуга, ее особенности и характеристики. Специфика услуг, предоставляемых предприятиями гостеприимства и общественного питания. Содержательное описание потребительских свойств товаров (услуг) в бизнес-плане. Описания товара (услуги) в разделе бизнес-плана: наименование продукции (услуги), область применения, основные характеристики продукции (услуги), соответствие стандартам и другим требованиям, стоимостная характеристика, возможности дальнейшего расширения предлагаемых услуг, основные конкурентные преимущества предлагаемой услуги перед аналогичными услугами, информация о патентах, авторских правах, зарегистрированных торговых марках и т.п.).
Тема 5 Маркетингов ый план.	Оценка рыночных возможностей предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Элементы маркетинга. Анализ существующей ситуации и тенденций развития рынка (структура рынка, емкость рынка, эластичность спроса на данные услуги, темпы роста потребления, уровень конкуренции и описание основных конкурентов, тип конкуренции, конкурентные преимущества предприятия, ценовая стратегия в соответствии с типом рынка и целями предприятия, препятствия при освоении рынка, способы эффективного продвижения продукции (услуг), законодательные и иные неценовые ограничения деятельности предприятия, основные тенденции и ожидаемые изменения на рынке).
Тема 6 Инвестицион ный план.	Этапы работ по подготовке предприятия гостеприимства к производству продукции (услуг). Источники инвестиций, их характеристика. Инвестиционная стадия проекта (организационный этап, строительномонтажные работы (при необходимости реновации номеров и т.п.), приобретение оборудования, разработка технической документации и др. Особенности заключения договоров на поставку сырья, оборудования и других товаров, необходимых для реализации мероприятий бизнес-плана.
Тема 7 Производств енный план.	Описание и характеристика структуры процесса производства и реализации услуг на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания (структура производства услуг, используемые технологии, схема производственных потоков и ее основные преимущества, трудоемкость выполнения производственных операций, квалификация персонала, тарифы по оплате труда, перечень необходимого оборудования, сырья, материалов и других изделий с указанием стоимости, характеристика основных

	поставщиков и контрагентов предприятия, коммунальные платежи и другие текущие затраты, механизм контроля качества предоставляемых услуг).
Тема 8 Организационный план.	Концепция управления предприятием гостеприимства. Распределение полномочий и ответственности. Особенности организационной структуры. Важнейшие документы предприятия (Устав предприятия, Учредительный договор и др.). Характеристика основных подразделений предприятия и их функций. Описание внутреннего устройства предприятия, взаимодействия различных его частей, направления информационных потоков. Распределение обязанностей в группе управления. Способы мотивации персонала предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 9 Финансовый план и показатели эффективности проекта.	Налоговая среда (виды налогов, ставки налогов и сроки их выплаты, тенденции изменения налоговой политики, налоговые преимущества). Курсы валют и прогнозирование их изменения. Дифференцированная инфляционная характеристика среды. Горизонт расчета проекта. Документы, включаемые в финансовый план для уже действующих предприятий (бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках, отчет о движении денежных средств). Система показателей эффективности проекта: показатели финансового состояния предприятия (прибыльность проекта, рентабельность капитала, ликвидность и др.). Показатели эффективности инвестиционного проекта (срок окупаемости, чистый дисконтированный доход, индекс прибыльности, внутренняя норма рентабельности).
Тема 10 Анализ рисков проекта.	Анализ типов рисков, их источников и моментов возникновения. Качественный анализ рисков: выявление и классификация факторов риска. Количественный анализ рисков: определение размера риска. Разработка мер по минимизации ущерба от рисков. Страхование рисков.

Название дисциплины	Введение в информационные технологии
Кафедра	Кафедра информатики
Цель освоения 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.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 - Информация, сигналы, данные.	Понятия и определения информации; свойства информации; показатели качества экономической информации; классификация информации; формы представления информации; меры и единицы количества и объема информации.
Тема 2 Национальная программа "Цифровая экономика".	Национальная программа "Цифровая экономика": «Нормативное регулирование цифровой среды»; «Кадры для цифровой экономики»; «Информационная инфраструктура»; «Информационная безопасность»; «Цифровые технологии»; «Цифровое государственное управление»; «Искусственный интеллект»; «Обеспечение доступа в Интернет за счет развития спутниковой связи»; «Развитие кадрового потенциала ИТ-отрасли».
Тема 3 Эволюция информационных технологий.	Этапы развития информационных технологий, их особенности и закономерности.
Тема 4	Жизненный цикл данных, метаданные, большие данные. Архитектура системы

<p>Современные информационные ресурсы. Технологии Big Data.</p>	<p>обработки больших данных. Программные платформы и системы для больших данных.</p>
<p>Тема 5 Современные информационные ресурсы. Распределенные реестры, блокчейн, криптовалюты.</p>	<p>Хэш-функции, криптография, принципы работы распределенных реестров, блокчейн и криптовалюты, как частный случай распределенного реестра.</p>
<p>Тема 6 Сетевые информационные технологии.</p>	<p>Модель OSI/ISO; TCP/IP; модель передачи данных в INTERNET; система доменных имён. Основные сетевые стандарты. Защита информации в локальных и глобальных сетях.</p>
<p>Тема 7 Структура и описание базовой ИТ-системы.</p>	<p>Основные понятия и определения, цели создания ИТ-системы, связь с системой управления объектом, структура ИТ-системы, формализованное описание ИТ-системы (архитектура ИТ-системы, модели ИТ-процессов, ролевая модель участников ИТ-системы).</p>
<p>Тема 8 Современные офисные программные продукты. Свободные офисные пакеты.</p>	<p>LibreOffice, GNOME Office, Evince, Calligra Suite, OpenOffice.org, Apache OpenOffice, SoftMaker Office, ONLYOFFICE.</p>
<p>Тема 9 Современные офисные программные продукты. Проприетарные офисные пакеты.</p>	<p>IBM Lotus Symphony, WordPerfect Office, Lotus SmartSuite, StarOffice, Microsoft Office.</p>
<p>Тема 10 Технологии обработки текстовой информации средствами текстового процессора.</p>	<p>Работа с текстовыми документами: форматирование текста, создание разделов списков и таблиц, технологии иллюстрации текстовой информации.</p>
<p>Тема 11 Технологии</p>	<p>Структура рабочей книги, типы данных, формулы и функции. Абсолютная и относительная адресация ячеек, диагностика ошибок при работе с данными,</p>

обработки и анализа данных средствами табличного процессора.	форматирование данных, пользовательские форматы, условное форматирование. Создание именованных блоков, проверка данных, ввод формул и функций, копирование формул, расчет итоговых показателей. Работа с диаграммами. Промежуточные итоги, применение фильтров. Сводные таблицы.
Тема 12 Технологии работы с графической информацией.	Технология создание презентаций. Операции с объектами презентаций: надписями, рисунками, диаграммами, гиперссылками, кнопками управления. Настройка анимации смены слайдов и элементов слайдов.

Название дисциплины	Введение в прикладной анализ данных
Кафедра	Кафедра информатики
Цель освоения дисциплины	Изучение базовых алгоритмов анализа и интерпретации данных, формирование практических навыков работы с современными пакетами для решения прикладных задач анализа и интерпретации данных с использованием языка программирования Python.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Основные понятия дисциплины.	Введение в анализ данных. Проблема обработки данных. Гипотезы компактности и скрытых факторов. Структура матрицы данных и задачи обработки. Матрица объект-объект и признак-признак. Расстояние и близость. Измерение признаков. Отношения и их представление. Основные проблемы измерений. Основные типы шкал. Проблема адекватности. Основные задачи анализа и интерпретации данных.
Тема 2 Особенности языка программирования Python.	В Python всё является объектом. Интернированные (intern) объекты в Python. Глобальная блокировка интерпретатора. Подходы к сборке мусора в Python. Алгоритм подсчета ссылок. Garbage Collector (GC). Наименование переменных, функций, модулей и классов. PEP 8.
Тема 3 Встроенные типы данных Python.	None. Булевские значения. Числа (Numeric Type). Списки (Sequence Type). Строки (Text Sequence Type). Множества (Set Types). Словари (Mapping Types).
Тема 4 Синтаксис, операторы, управляющие конструкции, функции и модули.	Основные операторы в Python. Использование отступов в Python. Комментарии. Оператор if. Цикл while. Работа цикла с операторами break, continue, pass. Цикл for. Различные способы написания циклов. Функции и области видимости. Аргументы функции. Возвращение результатов выполнения функцией. Рекурсия. Принцип работы импортирования. Создание и использование модулей. Запуск модуля как автономной программы. Создание и использование пакетов модулей.
Тема 5 Jupyter Notebook.	Установка и настройка. Основные возможности. Запуск кода.
Тема 6 Поиск данных в открытых источниках и их	Сервисы открытых данных. Что такое парсинг и как его реализовать. Работа с библиотекой Beautiful Soup. Форматы представления данных. Предобработка данных.

подготовка к анализу.	
Тема 7 Библиотека для анализа и обработки данных Pandas.	Подключение Pandas в Jupyter Notebook и его основные возможности. Анализ и обработка данных средствами Pandas.
Тема 8 Библиотеки для визуализации данных.	Библиотека Matplotlib и ее основные возможности. Библиотека Seaborn и ее основные возможности. Библиотека Plotly и ее основные возможности. Библиотека Vokeh и ее основные возможности.

Название дисциплины	Введение в профессиональную деятельность
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов целостной системы знаний о понятии гостеприимства как феномена культуры, а также о структуре и основных направлениях деятельности индустрии гостеприимства.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Гостеприимство как социокультурный феномен и направление бизнеса.	Понятие «гостеприимство» в историческом и современном аспектах; национально-культурные особенности гостеприимства: западные и восточные традиции; традиции русского гостеприимства; гость как центральное звено индустрии гостеприимства; сущность понятия «потребность»; классификация потребностей; сущность понятия «индустрия гостеприимства»; структура индустрии гостеприимства; потребности, удовлетворяемые предприятиями индустрии гостеприимства; клиентоориентированные технологии на предприятиях индустрии гостеприимства.
Тема 2 Индустрия гостеприимства как сфера услуг.	Понятие услуги, свойства услуг; классификация услуг; качество услуг; показатели качества; стандарты обслуживания в гостиницах; стандарты обслуживания на предприятиях питания.
Тема 3 Карьера в индустрии гостеприимства.	Общие требования к соискателям предприятий индустрии гостеприимства; карьерный рост в гостинице; карьерный рост на предприятиях питания; требования к внешнему виду; сотрудников предприятий индустрии гостеприимства; профессиональные стандарты в индустрии размещения; профессиональные стандарты в индустрии питания.
Тема 4 Общая характеристика индустрии размещения.	Основные вехи мировой истории индустрии размещения; выдающиеся организаторы гостиничного бизнеса; основные вехи истории индустрии размещения в России; современное состояние гостиничного бизнеса в России; современное состояние гостиничного бизнеса в Санкт-Петербурге; нормативно-правовые основы деятельности средств размещения в России; классификация средств размещения; основные требования к гостиничным предприятиям в России.
Тема 5 Структура и функциональное назначение предприятий общественно	Сущность общественного питания; основные вехи истории общественного питания; история индустрии питания в России; классификация предприятий общественного питания; нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания; требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России; внутренняя структура предприятия общественного питания; виды услуг на предприятиях питания; виды обслуживания в индустрии общественного питания; формы организации

го питания.	питания гостей отеля
Тема 6 Транспортно е обслуживани е в индустрии туризма и гостеприимс тва.	Роль транспорта в системе туризма и гостиничного дела. История транспортного обслуживания в гостиницах. Сущность понятий «транспорт» и «транспортная система»; классификация средств транспорта; виды транспорта, используемые в туризме; особенности использования в туризме авиационного транспорта; особенности использования в туризме железнодорожного транспорта; автомобильный транспорт в системе туризма и гостеприимства; водный транспорт – классификация и особенности; особенности круизного отдыха; яхтинг – особенности, проблемы и перспективы развития. Организация транспортного обслуживания в современном гостиничном деле. Структура транспортной услуги. Виды транспортных услуг. Организация службы «встреч-проводов».
Тема 7 Общая характерист ика индустрии досуга.	Сущность понятий «досуг», «индустрия досуга», «рекреация». Туризм как форма досуга. Туризм как сфера бизнеса. Взаимодействие индустрии туризма с индустрией гостеприимства. Экскурсии как форма досуговой деятельности и туристская услуга. Классификация экскурсий.

Название дисциплины	Всемирное культурное наследие
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование целостного представления о мировом историко-культурном процессе и объектах всемирного культурного наследия, истории появления, бытования, современном состоянии, практиках охраны объектов культурного наследия и их значения для индустрии гостеприимства.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Методологич еские подходы к изучению культурно- историческог о наследия.	Культурное наследие как объект научного исследования. Определение понятий «мировое культурное наследие», «общественная ценность» наследия. Материальное и духовное наследие. Критерии ценностной характеристики наследия. Историческое единство человечества и взаимодействие культур. человеческой цивилизации. Взаимодействие культур народов — основа международных отношений в современных условиях. Теория цивилизаций. Роль мировой культуры в жизни личности и общества. Понятие «культура» и основные подходы в изучении теории и истории культуры. Культура и цивилизация. Искусство в системе культуры. Культурные ценности и культурное наследие. Всеобщность культурного достояния планеты. Понятие материального и нематериального культурного наследия, памятника культуры, культурной политики. Культурно-исторический процесс как основа прогресса
Тема 2 Международ ное сотрудничест во в сфере охраны и использован ия всемирного культурного наследия.	Система всемирного культурного наследия: нормативно-правовая база и важнейшие институты. Объекты всемирного культурного наследия: формы выявления и охраны. Структура культурного наследия: памятники, ансамбли, достопримечательности. Культурное достояние человечества и Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Деятельность ЮНЕСКО по охране, актуализации и популяризации Всемирного культурного наследия. Классификация объектов Всемирного культурного наследия по типам и историческим этапам. Особое место городов в системе Всемирного культурного наследия. Уникальные архитектурные объекты. Памятники дворцово-садово-парковой архитектуры; мемориалы памятные места, связанные с жизнью и деятельностью великих людей или выдающимися событиями. Современная международная практика сохранения культурных ценностей.

<p>Тема 3 Значение всемирного культурного наследия для индустрии гостеприимства.</p>	<p>Объекты Всемирного наследия и потенциал развития индустрии гостеприимства. Туристические маршруты и памятники всемирного наследия. Проблемы разрушения памятников в условиях сверх туризма. Роль музеев. Роль гостиничного бизнеса в сохранении культурного наследия. Будущее наследия.</p>
<p>Тема 4 Культурное наследие первобытной эпохи.</p>	<p>Синописис. Эволюция человека и основные этапы зарождения культуры в первобытную эпоху. Искусство в первобытном обществе. Особенности художественной культуры первобытных людей. Памятники истории и культуры первобытной эры, включенные в Список всемирного культурного наследия. Объекты первобытности на территории Западной Европы (пещеры Кантабрии и Франции, Стоунхендж, мегалиты Бретани и Кавказа).</p>
<p>Тема 5 Культурное наследие Древних цивилизаций .</p>	<p>Синописис. Памятники Древнего мира. Культурное наследие Древнего Египта. Специфика доколумбового наследия в США и Канаде. Доколумбово наследие в Латинской Америке. Музей Антропологии в Мехико, Тула, Теотиуакан, городища Юкатана. Колониальное наследие в Латинской Америке (исторические центры Мехико, Санто-Доминго, Гаваны, Панамы, Лимы, Кито, Куско, Потоси). Цивилизационная специфика культурного наследия аборигенных народов Африки, Австралии и Океании. Памятники Океании (Нан-Мадол, Маркизские о-ва, о-в Пасхи). Наследие древних цивилизаций Африки в Египте. Памятники арабо-мусульманского наследия в Африке: Тунис, Алжир, Марокко, Мали. Объекты Всемирного культурного наследия в Африке. Объекты Всемирного культурного наследия в Австралии. Регионы Азии; проблема сохранности культурного наследия. Уничтожение памятников древности и средневековья в Сирии, Ираке, Афганистане. Наследие мусульманского мира: исторические центры Стамбула, Исфахана, Хивы, Самарканда, Агры, Джайпура, Удайпура. Черты сходства и различия в историко-архитектурной специфике памятников Китая, Кореи и Японии (Запретный город в Пекине, Кёнбоккун в Сеуле, исторический центр Киото). Специфика культурного наследия полуостровной и островной Южной Азии. Всемирное культурное наследие Азии.</p>
<p>Тема 6 У истоков европейской цивилизации : культурное наследие античного мира.</p>	<p>Синописис. Эволюция античной культуры и основные этапы в развития художественной культуры Древней Греции. Культура крито-микенской цивилизации. Объекты культурного наследия. Гомеровский период. Илиада. Одиссея. Анализ песен «Илиады» и «Одиссеи». Архаическая Греция - объекты наследия. Классика и Эллинизм. Архитектура. Скульптура. Римская античность. Происхождение и значение термина «античность». Античность как тип культуры. Мифологическое основание эллинской картины мира: мировоззренческие начала культуры. Древнегреческая мифология о происхождении эллинов и их культурной интенции. Мировоззренческие начала культуры. Духовные доминанты античного мира: космизм, гуманизм, антропоморфизм, свобода духа, индивидуализм, синкретизм, господство гармонии, симметрии, ритма и меры, рациональность, телесность, принципы агонистики (сопоставительность с целью достижения общественного признания) и калокагатии (стремление к единству физических и нравственных добродетелей). «Пластический» (А. Лосев) характер мирозерцания и формирование нового типа художественной культуры: центральное место скульптуры, влияние скульптуры на архитектуру, прикладные искусства, вазовую живопись; рождение театра. Пантеизм в античной культуре. Концепция Дионисийского и Аполлоновического начал. Аполлоновское, дионисийское и фаталистическое начала в мировоззрении древних греков. Периодизация истории Древнего Рима: этрусский период (VIII-II в до н. э.);</p>

	<p>«Царский» период (VIII-VI в до н. э.); период Римской республики (510-31 гг. до н. э.); период Римской империи (31 гг. до н. э. - 476 г н. э.). Легенды об основании Рима. Римская республика. Политическая и религиозная раздробленность Рима и создание «культы Императора». Римская культура и ментальность. Специфика древнеримской языческой мифологии. Римская языческая религия. Жречество в Древнем Риме. «Римский миф». Римская античность как тип культуры. Основные черты древнеримской культуры. Римская античность как художественная эпоха. Основные этапы в развитии художественной культуры Древнего Рима. Искусство античного Рима. Искусство древнего Рима как продолжение древнегреческого искусства. Отличительные черты древнеримского искусства. Архитектура Древнего Рима. Влияние на искусство древнего Рима «пространственного» фактора. Патриархальные представления в сознании римлян. Римский скульптурный портрет. Римское право. Исторические портреты римских императоров: Гай Светоний Транквилл «Жизнь двенадцати цезарей». Ораторское искусство в Риме: история и каноны риторики.</p>
<p>Тема 7 Культурное наследие эпохи Средневековья и Возрождения</p>	<p>Синописис. Культура средневековой Европы. Происхождение и значение термина «средние века». Ученые мира об эпохе средневековья. Периодизация истории средневековой культуры. Духовные доминанты, идеалы и символы эпохи. Христианская религия – господствующая форма общественного сознания. Религиозная картина мира. Монастыри как центры интеллектуальной и художественной жизни эпохи средневековья. Особенности средневековой картины мира. Менталитет человека средневековья. Средневековое общество и культура. Культура народная, рыцарско-придворная, церковно-монастырская, бюргерская. Контрасты средневековой культуры. Средневековый мир в художественной культуре. Общая характеристика средневекового искусства. Искусство средних веков XI-XII вв: Романский стиль. При чем тут римляне Искусство средних веков XIII-XV вв: Готика. О чем рассказывают фасады готических соборов Культура эпохи Возрождения. Наследие средневековья в Европе (памятники готической архитектуры, исторические центры Кордовы, Варшавы, Кракова, Братиславы, Таллина, Риги, Праги). Характеристика художественного стиля эпохи Возрождения: содержательные и формальные нормативы. Морфология художественной культуры: живопись – ведущий вид художественного творчества. Художник и общество. Формирование профессионального художественного сообщества – творческой интеллигенции. Титаны Возрождения. Шедевры эпохи Ренессанса (исторические центры Флоренции, Венеции, Вероны, Валлетты), Ватикан.</p>
<p>Тема 8 Культурное наследие Европы в эпоху Нового времени.</p>	<p>Синописис. Европейская культура конца XVI — начала XVIII в. Новое время в западноевропейской истории - XVII—XIX века. Буржуазный способ производства. Формирование единой механико-математической картины мира. Развитие человеческой индивидуальности. Восходящее развитие промышленной цивилизации. Рационалистический тип сознания. Качественное своеобразие XVII, XVIII, XIX веков. Система искусств в художественной культуре XIX века. Новые тенденции в развитии архитектуры, скульптуры, декоративно-прикладном искусстве. Эkleктика. Неостили. Стиль модерн. Проблема взаимовлияния и синтеза искусств. Эстетические учения XIX века, их связь с общественным развитием и художественной практикой. Романтизм, реализм, импрессионизм, символизм. Становление нового типа культуры. Исторические события эпохи, выдающиеся научные открытия, возникновение крупных философских систем. Эпоха западноевропейского Просвещения. «Совершенный человек» в искусстве эпохи Просвещения. Памятники Нового и новейшего времени: Версаль, Зальцбург, Потсдам, исторический центр Дрездена, Будапешта,</p>

	Вильнюса, Барселоны, Антверпена Объекты Всемирного культурного наследия в Европе.
Тема 9 Мировое культурное наследие Новейшего времени. XX–XXI вв.	Синописис. Основное содержание цивилизационного процесса в XX–XXI вв. Элитарное и массовое искусство. Как и о чем говорит с нами современное искусство. Музеи современного искусства в Санкт-Петербурге. Проблема коммерциализации искусства. Новые формы и стили искусства. Когда написанное на заборе становится искусством (стрит-арт и прочие формы). Культура XXI века: ключевые проблемы. Культура современности как предмет культурологического знания. Многомерный характер культуры XX–XXI века, его отражение в философии, эстетике, истории, социологии, антропологии, психологии. Человек в контексте культуры XX века. Исчерпание ресурсов «классического» развития. История и время. Антагонизм культуры и природы, культуры и общества, культуры и человека. Формирование культуры модернизма. Дадаизм, сюрреализм, абстракционизм, футуризм, абсурдизм и другие проявления модернистской тенденции к новизне. Элитарность модернизма. Постмодернизм: поиск путей преодоления тупиков современного развития. Список всемирного культурного и природного наследия Новейшего времени. Искусство на рубеже веков - переплетение полемики обостренных направлений. Интеллектуальные поиски оригинальных концепций, связанных с проблемой человека, бытия и небытия, смысла и абсурда, отчаяния и веры, страха и любви, смерти и бессмертия, ответственности, свободы, творчества. Ретрансляция эстетического феномена в социокультурную жизнь. Памятники всемирного наследия первой половины XX в. Памятники всемирного наследия второй половины XX в. Всемирное культурное наследие в условиях глобального мира. Цифровое культурное наследие.
Тема 10 Охрана памятников истории и культуры в России.	Российский опыт в сохранении культурных ценностей и культурного наследия. Комиссия Российской Федерации по делам ЮНЕСКО. Российский комитет по сохранению нематериального культурного наследия. Объекты всемирного культурного наследия на территории Российской Федерации. Основные принципы классификации природного наследия России. Экономический ресурс охраняемых территорий. Характеристика основных памятников природного наследия в России и Сибири. Государственная система охраны природы. Образование заповедников и национальных природных парков, их характеристика. Российский опыт в сохранении культурных ценностей и культурного наследия. Комиссия Российской Федерации по делам ЮНЕСКО. Российский комитет по сохранению нематериального культурного наследия. Объекты всемирного культурного наследия на территории Российской Федерации. Первые объекты – «Исторический центр Санкт-Петербурга и связанные с ним группы памятников», «Кижский Погост», «Московский Кремль и Красная площадь», включенные в Список всемирного наследия. Проблемы сохранения Всемирного культурного наследия России.

Название дисциплины	Высшая математика
Кафедра	Кафедра высшей математики
Цель освоения дисциплины	Изложить необходимый математический аппарат и привить бакалаврам навыки его использования при анализе и решении профессиональных задач.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Аналитическая	Прямоугольные (декартовы) координаты на плоскости. Уравнение прямой на плоскости. Уравнение прямой с угловым коэффициентом. Общее уравнение прямой. Условие параллельности и перпендикулярности 2-х прямых.

геометрия.	
Тема 2 Векторная и матричная алгебра.	Векторы и действия с ними. Матрицы и действия над матрицами. Определитель матрицы, свойства и вычисление. Обратная матрица.
Тема 3 Системы линейных уравнений.	Системы линейных уравнений. Основные понятия теории систем линейных уравнений. Исследование системы линейных уравнений. Метод Гаусса.
Тема 4 Непрерывные функции.	Понятие функции. Основные элементарные функции и их графики. Предел функции. Понятие непрерывной функции. Свойства функций, непрерывных на отрезке.
Тема 5 Дифференцирование и интегрирование функций.	Производная функции в точке, ее геометрический смысл. Производная суммы, произведения и частного. Производные элементарных функций. Условия возрастания и убывания функции. Точки экстремума. Необходимое условие экстремума дифференцируемой функции. Достаточные условия экстремума. Отыскание наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке. Первообразная функции и неопределенный интеграл, простейшие свойства. Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница. Применение методов математического анализа в профессиональной деятельности.
Тема 6 Случайные события и вероятность.	Классификация случайных событий. Частота события, ее свойства, статистическая устойчивость частоты. Классическое определение вероятности случайного события. Теорема сложения вероятностей. Условная вероятность события. Формула умножения вероятностей. Независимые события. Формула полной вероятности. Схема Бернулли. Формула Бернулли.
Тема 7 Случайные величины.	Понятие случайной величины. Дискретные случайные величины (ДСВ). Биномиальное распределение. Математическое ожидание ДСВ, его вероятностный смысл. Свойства математического ожидания случайной величины. Дисперсия случайной величины, ее свойства. Среднее квадратическое отклонение. Непрерывные случайные величины (НСВ). Равномерное распределение. Нормальное распределение. Системы случайных величин. Понятие о корреляционной зависимости и коэффициенте корреляции.
Тема 8 Элементы математической статистики.	Генеральная и выборочная совокупности. Числовые характеристики выборки. Точечное оценивание параметров распределения. Выборочная средняя как оценка генеральной средней. Интервальное оценивание параметров распределения. Доверительный интервал и доверительная вероятность. Интервальное оценивание генеральной средней. Применение методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности.

Название дисциплины	Глобальные системы бронирования
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению глобальных систем бронирования в гостиничном и ресторанном бизнесе.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Общая характеристика глобальных	Глобальные системы бронирования: определение и виды. История создания глобальных систем бронирования (GDS). История создания и развития. Цели создания. Тенденции развития. Глобальная информационная инфраструктура. Системы Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre и т.д. Электронные системы бронирования. Этапы развития GDS(ГСБ). Архитектура глобальных систем

систем бронирования.	Электронные билеты.
Тема 2 Электронные платежные системы.	Общая характеристика платежных систем. Национальные и зарубежные платежные системы. Национальная система платежных карт в РФ. Система быстрых платежей (СБП).
Тема 3 Глобальная система бронирования "Amadeus".	Система бронирования Amadeus. История создания. Основные разработчики. Функциональные особенности комплекса. Проблемы внедрения и использования. Бронирование основных услуг через систему. Управление заказами.
Тема 4 Глобальная система бронирования "Galileo".	Система бронирования Galileo. История создания. Основные разработчики. Функциональные особенности комплекса. Проблемы внедрения и использования. Бронирование основных услуг через систему. Управление заказами.
Тема 5 Глобальная система бронирования "Worldspan".	Система бронирования Worldspan. История создания. Основные разработчики. Функциональные особенности комплекса. Проблемы внедрения и использования. Бронирование основных услуг через систему. Управление заказами.
Тема 6 Глобальная система бронирования "Sabre".	Система бронирования Sabre. История создания. Основные разработчики. Функциональные особенности комплекса. Проблемы внедрения и использования. Бронирование основных услуг через систему. Управление заказами.
Тема 7 Классификация систем бронирования средств размещения.	Корпоративные системы бронирования. Международные системы бронирования. Национальные системы бронирования.
Тема 8 Российские компьютерные системы бронирования.	Российские системы бронирования Сирена–Трэвел. История создания. Основные разработчики. Функциональные особенности комплекса. Проблемы внедрения и использования. Интеграция с международными аналогами. Сравнительная характеристика.
Тема 9 Бронирование гостиничных услуг через Интернет.	Бронирование и оформление авиационного перелёта. Бронирование гостиничных номеров. Особенности аренды автомобиля в России и зарубежом. Взаимодействие основных систем бронирования. Альтернативные Системы Бронирования. Отечественные сервисы онлайн-резервирования гостиниц.

Название дисциплины	Иностранный язык
Кафедра	Кафедра английского языка № 1
Цель освоения дисциплины	Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Тема 1 Индустрия гостеприимства. Создание туров (англ.) "Туризм" и "Гостиничное дело" как направления подготовки в вузе (нем.) Предприятие (фр.).</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Проблемы создания туров, выбор места назначения и выбор отеля (англ.) Изучение актуальных проблем индустрии туризма и гостиничного дела (нем.) Типы предприятий (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта). Содержание темы: Использование маркетинг-микса для анализа и продвижения организованной туристической поездки. -Факторы, учитываемые при разработке туров. (англ.) Проблемы создания туров, выбор места назначения и выбор отеля. (нем.) Документооборот на предприятии (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Работа с жалобами клиентов (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания; понимание монологического высказывания длительностью до 3-х минут звучания Содержание темы: Опишите географические особенности и достопримечательности страны (англ.) Факторы, учитываемые при разработке туров (нем.) Контакты на предприятии (фр.)</p>
<p>Тема 2 Нишевый туризм и развлечения на отдыхе (англ.) Туристический рынок и трудоустройство в сфере туризма (нем.) Трудоустройство (фр.).</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Основные критерии выбора туристического направления (англ.) Проблемы трудоустройства в индустрии туризма и гостиничного дела (нем.) (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Нишевый туризм и его основные сектора (англ.) Подготовка к прохождению собеседования. (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение,</p>

	<p>побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) Написание резюме (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Анализ потенциала нишевого туризма в России и возможности трудоустройства (англ.) (нем.) (фр.)</p>
<p>Тема 3 Управление отелем и обслуживанием клиентов (англ.) Туристическое бюро, отель, ресторан: организация, персонал, обслуживание клиентов (нем.) Регулирование трудовых отношений (фр.).</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Основные качества и навыки, необходимые для управления отелем (англ.) (нем.) Понятие «трудовые отношения» (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Определение философии Кайдзен и ее применение в индустрии туризма. (англ.) Проблемы обслуживания клиентов отеля. (нем.) Работа с персоналом отеля. (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Методы обратной связи с клиентами как средство улучшения обслуживания клиентов (англ.) (нем.) Основные принципы правового регулирования трудовых отношений (фр.)</p>
<p>Тема 4 Деловые поездки (англ.) Презентация продукта,</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы:</p>

<p>реклама в туризме (нем.) Финансирование предприятий (фр.).</p>	<p>Приоритеты деловых путешественников (англ.) Успешная презентация продукта (нем.) Источники финансирования предприятий (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Организация корпоративных мероприятий по сплочению коллектива. (англ.) Различные средства рекламы в индустрии туризма. (нем.) Выделение средств на рекламу предприятия. (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Анализ методов обратной связи с клиентами как средство улучшения обслуживания клиентов. (англ.) Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Эффективное использование времени в поездке (англ.) Презентация товаров и услуг (нем.) Обеспечение предприятий финансовыми ресурсами (фр.)</p>
<p>Тема 5 Тенденции в индустрии гостеприимства и реклама в СМИ (англ.) Деловые поездки (нем.) Торговля (фр.)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Роль технологий, транспортной инфраструктуры, выбора направлений/размещения в индустрии туризма (англ.) Приоритеты деловых путешественников (нем.) Рынки сбыта (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта. Содержание темы: Факторы побуждающие туристов приезжать в Россию (англ.) Проблемы в зарубежной командировке (нем.) Преимущества онлайн торговли (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Описание туристического направления (англ.) Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д.</p>

	<p>(нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Как туристическое агентство (отель) может продвигать себя через социальные сети? (англ.)(нем.) Презентация товаров и услуг (фр.)</p>
<p>Тема 6 Брендинг и устойчивое развитие в индустрии гостеприимства (англ.) Германия как туристическое направление (нем.) Деньги (фр.)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Экологический туризм в России (англ.) Экологический туризм в Германии (нем.) Деньги (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта. Содержание темы: Основные проблемы развития бренда отеля (англ.) Описание туристического направления в Германии (нем.) Типы инвестиций (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Повышения качества обслуживания в индустрии туризма (англ.) Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Какими способами можно организовать устойчивый туризм, чтобы более эффективно приносить пользу принимающему сообществу? (англ.) (нем.) Ключевые элементы успешного бизнес-плана (фр.)</p>
<p>Тема 7 Культурное наследие и организация мероприятий (англ.) Россия как туристическое направление (нем.)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Культурное наследие и организация мероприятий (англ.) Россия как туристическая цель (нем.) Налогообложение (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом,</p>

<p>Налогообложение (фр.)</p>	<p>объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта. Содержание темы: Основные критерии, применяемые к объекту для отнесения его к объектам всемирного наследия (англ.) Описание туристического направления в России (нем.)</p> <p>Налогообложение предприятий (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Обсуждение контракта на планирование мероприятий. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.)(фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Роль координатора мероприятий в управлении мероприятиями в индустрии гостеприимства (англ.)(нем.) Особенности налогообложения туристской деятельности (фр.)</p>
<p>Тема 8 Карьера в индустрии гостеприимства (англ.) Деловая корреспонденция (нем.) Банковский сектор (фр.)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Событийный туризм (англ.) Транспортное обеспечение туризма (нем.) Программа тура, мероприятия (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта). Содержание темы: Обязанности менеджера по организации мероприятий. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Наиболее популярные типы площадок для проведения мероприятий. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и</p>

	точностью понимания их содержания. Содержание темы: Услуги предоставляемые профессиональными ассоциациями (англ.) (нем.) (фр.)
--	--

Название дисциплины	Иностранный язык (углубленный курс)
Кафедра	Кафедра английского языка № 1
Цель освоения дисциплины	Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Контакты с партнерами. Корпоративные мероприятия (англ.) Обмен информацией. Встречи (нем.) Информационные технологии (фр.)	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Контакты с партнерами (англ.) (нем.) (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта). Содержание темы: Трудовые отношения (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Подготовка презентации (англ.) (нем.) (фр.)</p>
Тема 2 Информационные каналы. Этика бизнеса. Успехи и поражения (англ.) Работа в новой фирме (нем.) Этические проблемы в бизнесе (фр.)	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Этика в бизнесе (англ.) Работа в новой компании (нем.) Этические проблемы в бизнесе (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта). Содержание темы: Этика ведения бизнеса (англ.) Построение отношений с коллегами (нем.) Этика ведения бизнеса (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с</p>

	разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Этика взаимоотношений (англ.) (нем.) (фр.)
Тема 3 Коммуникация в офисе. Презентация компании (англ.) Решение проблем по телефону (нем.) Решение проблем с клиентами (фр.)	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Деловой разговор с коллегами (англ.) Телефонный разговор с партнером (нем.) (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Различные средства презентации.(англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.)(нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Презентация компании (англ.) Решение проблемы с клиентом (нем.) (фр.)</p>
Тема 4 Переговоры. Межкультурные особенности (англ.) Бренды (нем.) Бренды (фр.)	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Культурные особенности разных стран. Межкультурное взаимодействие. (англ.) Создание бренда (нем.) Создание бренда (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта). Содержание темы: Ведение переговоров Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Значение</p>

Название дисциплины	Иностранный язык в профессиональной сфере
Кафедра	Кафедра английского языка № 1
Цель освоения дисциплины	Дальнейшее развитие иноязычной профессиональной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Особенности гостиничного дела (англ.) Гостиничный и ресторанный бизнес (нем.) Гостиничный бизнес (фр.)	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы:</p> <p>Классификация гостиниц и иных средств размещения (англ.) Гостиничное и ресторанное обслуживание (нем.) Продвижение и продажа туристического продукта (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта)</p> <p>Содержание темы: Повышение уровня качества обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний.</p> <p>Содержание темы: Законодательная классификация гостиниц. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания.</p> <p>Содержание темы: Ключевые отличия гостиниц, входящих в софт-бренды (англ.) (нем.) Особенности продаж туристских услуг.(фр.)</p>
Тема 2 Перспективы развития гостиничного дела и управления отелями (англ.) Презентация и выбор отеля.	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Основные проблемы управления отелями (англ.) Особенности бронирования (нем.) (фр.)</p> <p>Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет</p>

<p>Бронирование (нем.) Бронирование (фр.)</p>	<p>(изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Рынок корпоративного туризма: участники, перспективы развития (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Ответственность туроператоров. Работа с возражениями. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Внедрение мобильных сервисов в сфере гостеприимства (англ.) (нем.) (фр.)</p>
<p>Тема 3 Функции отеля и его подразделений (англ.) Отель: структура, управление, персонал. Встреча гостей (нем.) Встреча клиентов (фр.)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Основные подразделения отеля (англ.) Структура отеля (нем.) Подготовка к приему гостей (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Обязанности управляющего отелем (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Назначение консьержной службы. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Автоматизированная система управления, централизованное резервирование и управление доходами (англ.) (нем.) Особенности продаж туристских услуг.(фр.)</p>
<p>Тема 4 Обслуживание</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление</p>

<p>ие гостей (англ.) Услуги в отеле. Обслуживан ие номеров. Рекламации (нем.) Услуги гостиничног о бизнеса (фр.)</p>	<p>иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Особенности обслуживания гостей (англ.) (нем.) Основные проблемы управления отелями (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Подготовка персонала отеля(англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Работа с рекламациями. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Развитие вовлеченности и лояльности сотрудников в организациях индустрии туризма и гостеприимства (англ.) (нем.) (фр.)</p>
<p>Тема 5 Управление обеспечение м отеля продовольст вием и напитками (англ.) Ресторанное обслуживани е (нем.) Рекламации (фр.)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Ресторанное обслуживание (англ.) (нем.) Проблемы в гостиничном деле (фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Обслуживание номеров (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Подбор персонала для работы на кухне. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической</p>

	речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Тенденции ресторанного обслуживания (англ.) (нем.) (фр.)
Тема 6 Организация работы бара в отеле (англ.) Подготовка счета и отъезд гостей. Отзывы об отеле (нем.) Организация отъезда клиента (фр.)	Ознакомление с лексическим материалом по теме в объеме, необходимом для чтения и общения на иностранном языке. Стилистическое оформление иноязычной речи: понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях и стиле художественной литературы. Понятия о стилях. Основные особенности научного стиля. Сравнительная характеристика различных стилей. Анализ текстов – примеров. Содержание темы: Работа бара (англ.) Подготовка счета (нем.)(фр.) Обучение изучающему чтению и реферированию текстов учебной и научной тематики. Развитие навыков работы с аутентичными произведениями речи на материале лингвострановедческого характера, в том числе с газетным текстом, объявлениями, текстовой информацией, получаемой из сети Интернет (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое чтение, работа со словарем, передача краткого содержания, подробный пересказ, составление развернутых планов и конспекта) Содержание темы: Различные операции с напитками (англ.) Организация отъезда гостей (нем.) (фр.) Развитие навыков письма. Письменная реализация коммуникативных намерений, (запрос сведений/ данных, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия/ несогласия, отказа, извинения, претензии, благодарности). Стилистические и жанровые особенности письменных высказываний. Содержание темы: Отзывы об отеле. Написание различных видов деловых писем: информационное письмо, запросы, ответ на письмо-запрос, уведомление, соглашение/отказ, подтверждение, претензия, рекламация, и т.д. (англ.) (нем.) (фр.) Развитие навыков монологической речи (сообщение) и диалогической речи (диалог). Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации. Восприятие диалогической и монологической иноязычной речи в естественном темпе в основных коммуникативных ситуациях (аутентичные монологические и диалогические тексты, в том числе профессионально ориентированные), с разной полнотой и точностью понимания их содержания. Содержание темы: Повышение качества обслуживания клиентов (англ.) (нем.) (фр.)

Название дисциплины	Иностранный язык в профессиональной сфере (второй)
Кафедра	Кафедра романо-германской филологии и перевода
Цель освоения дисциплины	Развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Знакомство. Моя семья. (нем) Первые контакты. Персональные данные. (фр)	Ознакомление с лексическим материалом по теме. Активация грамматических навыков. Совершенствование коммуникативной компетенции. Итоговое занятие по теме.

<p>Знакомство. Личные данные (исп) Первые контакты, персональные данные (ит)</p>	
<p>Тема 2 Распорядок дня. Часы. (нем) Знакомства, личная и профессиональная жизнь, семья (фр) Распорядок дня. Время. Расписание. (исп) Личная и профессиональная информация, семья (ит)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме. Активация грамматических навыков. Совершенствование коммуникативной компетенции. Итоговое занятие по теме.</p>
<p>Тема 3 Мой дом. (нем) Деловая коммуникация, звонок по телефону, деловая переписка. (фр) Межличностные отношения, семья, друзья. (исп) Деловая коммуникация, переписка. Организация поездок, транспорт (ит)</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме. Активация грамматических навыков. Совершенствование коммуникативной компетенции. Итоговое занятие по теме.</p>
<p>Тема 4 Еда. В ресторане. (нем) Организация деловых и туристических поездок. Транспорт.</p>	<p>Ознакомление с лексическим материалом по теме. Активация грамматических навыков. Совершенствование коммуникативной компетенции. Итоговое занятие по теме.</p>

(фр) Дом. Отель. (исп) Гостиницы, аренда (ит)	
Тема 5 Германия. Путешествие . (нем)Гостини цы. Аренда. (фр) Покупки. (исп) Еда, рестораны (ит)	Ознакомление с лексическим материалом по теме. Активация грамматических навыков. Совершенствование коммуникативной компетенции. Итоговое занятие по теме.
Тема 6 Моя профессия. (нем) Профессиона льная жизнь, поиск работы, предприятия туризма. (фр) Еда. В ресторане. (исп) Профессиона льная жизнь. Поиск работы. Предприятия туризма (ит)	Ознакомление с лексическим материалом по теме. Активация грамматических навыков. Совершенствование коммуникативной компетенции. Итоговое занятие по теме.

Название дисциплины	Интернет-проект: создание и продвижение
Кафедра	Кафедра аудита и внутреннего контроля
Цель освоения дисциплины	Формирование у обучающихся понимания теоретических и практических вопросов создания и продвижения интернет-проектов.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Интернет- проекты в деятельности экономическ их субъектов.	Понятие интернет-проекта. Классификация интернет-проектов. Место и роль интернет-проектов в деятельности экономических субъектов. Этапы жизненного цикла интернет-проектов. Принципиальные подходы к управлению интернет-проектами.
Тема 2 Планирован ие интернет- проекта.	Составление бизнес-плана, в т.ч. разработка бюджета, интернет-проекта. Организационные мероприятия по созданию интернет-проекта. Источники финансирования интернет-проектов.
Тема 3 Формирован	Требования, предъявляемые к руководителю интернет-проекта. Подходы к формированию команды интернет-проекта. Психологические аспекты

ие команды интернет-проекта.	формирования команды интернет-проекта.
Тема 4 Технические и инструментальные средства создания интернет-проектов.	Обзор, сравнительный анализ и подходы к выбору технических средств для создания интернет-проекта. Обзор, сравнительный анализ и подходы к выбору инструментальных, в т.ч. программных, средств для создания интернет-проекта.
Тема 5 Продвижение интернет-проектов.	Возможности интернет-маркетинга для продвижения интернет-проектов. Обзор, сравнительный анализ и подходы к выбору каналов продвижения интернет-проектов.
Тема 6 Оценка эффективности интернет-проектов.	Ключевые показатели эффективности (KPI) интернет-проекта. Показатели, оценивающие экономическую эффективность интернет-проектов. Необходимые контрольные процедуры при создании и продвижении интернет-проектов. Аудит интернет-проектов.

Название дисциплины	Информационные технологии и средства работы с данными
Кафедра	Кафедра информатики
Цель освоения дисциплины	Создание необходимой основы для использования современных средств вычислительной техники и пакетов прикладных программ при изучении студентами естественнонаучных, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин в течение всего периода обучения.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Национальные программы цифровизации и российской экономики.	Национальные цели и стратегические задачи развития РФ на период до 2024 года. Национальный проект (программа) "Цифровая экономика". Федеральные проекты «Цифровые технологии» и «Информационная безопасность».
Тема 2 Моделирование как метод познания. Цифровые технологии моделирования.	Понятия и сущность моделирования в процессе познания. Роль и место методов моделирования в процессе получения актуальных знаний, потребность в которых возникает в экономических системах. Классификационные признаки моделей и принадлежащие к классам виды моделей в соответствии с используемыми в конкретной предметной области признаками. Формы представления моделей, позволяющие выполнить верификацию моделей в зависимости от целей, задач, объектов и предметов исследования и производства знаний. Сущность детерминированных, стохастических и игровых методов моделирования. Информационные системы, реализующие технологии моделирования экономических процессов, их особенности, области применения, эффективность. Нотации моделирования бизнес-процессов, правила создания моделей на их основе, информационные технологии реализации таких моделей, программное обеспечение реализации моделей. Подход к физической реализации информационных систем на основе таких моделей, информационных технологий и Case средств.

Тема 3 Управление базами данных в электронных таблицах: начальный уровень.	Создание и ведение Базы данных в MS Excel. Сортировка записей БД. Использование фильтров для анализа БД. Использование функций для анализа БД.
Тема 4 Информационные системы управления бизнес-процессами (BPM): базовый уровень.	Основные элементы и принципы создания моделей. Принципы разработки моделей бизнес-процессов. Особенности нотации BPMN при моделировании бизнес-процессов. Основные элементы нотации BPMN.
Тема 5 Моделирование бизнес-процессов в нотации BPMN 2.0: Разработка модели бизнес-процессов.	Изучение интерфейса и основ работы с программным продуктом BizAgi Process Modeler. Основные элементы и их применение при разработке моделей бизнес-процессов: пул, дорожка, событие, задача, шлюз и т.д. Проработка учебного примера и построение модели бизнес-процесса регистрации и обработки заявки интернет-магазина.

Название дисциплины	Искусство ведения переговоров на английском языке
Кафедра	Кафедра английского языка № 1
Цель освоения дисциплины	Изучение теоретических основ и практических аспектов ведения переговоров на английском языке, формирование иноязычной коммуникативной компетенции в профессиональной деятельности и системного понимания стратегий и тактик ведения переговоров в бизнес среде.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Теоретические основы ведения переговоров на английском языке.	Определение понятия «переговоры». Роль и место переговоров в жизни и в бизнесе (примеры переговоров). BATNA, ZOPA и другие термины в сфере ведения переговоров. Основные типы переговоров. Обзор стратегий и тактик ведения переговоров. Роль подготовительного этапа в проведении переговоров на английском языке. Разработка стратегии, анализ ситуации, распределение ролей, создание «interest maps» и т.д. Переговоры: основные схемы, паттерны ведения бизнес переговоров в различных профессиональных ситуациях.
Тема 2 Ключевые аспекты и особенности деловой коммуникации в современных	Специфика делового общения сегодня. Эмоции и конфликты, способы урегулирования. Факторы успешности в переговорах: «активное слушание» как основа, мотивация «к» и «от» и др.

реалиях.	
Тема 3 Особенности проведения переговоров в мультикульт уральном мире.	Специфика ведения бизнес-переговоров со странами Европы. Специфика ведения бизнес-переговоров в странах ближнего Востока и Китае. Специфика ведения бизнес-переговоров с американскими партнерами.

Название дисциплины	История (история России, всеобщая история)
Кафедра	Кафедра международных отношений, медиалогии, политологии и истории
Цель освоения 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.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Историческо е знание, его происхожден ие и современное состояние. Древнейшие цивилизации в истории человечества .	Смысл и содержание понятия «история». Этапы развития исторической науки. Место истории в современной системе наук. Сущность, формы и функции исторического знания. Теоретические основы истории как науки. Виды исторических источников. Методология и периодизация истории. Основные концепции (интерпретации) исторического процесса. Концепции всемирной и русской истории в трудах великих российских историков – Н. М. Карамзина (1766 – 1826), С. М. Соловьева (1820 – 1879), В. О. Ключевского (1841–1911). Цивилизационный и формационный подходы к историческому процессу. История России как часть всемирной истории, общее и особенное в историческом развитии. Цивилизации Древнего Мира. Древний Восток и первые государства в истории человечества. Античность как колыбель европейской цивилизации. Древняя Греция. Древний Рим.
Тема 2 Древняя Русь и Европа в V – XIII вв.	Средние века: понятие и периодизация. Падение Западной Римской империи и образование варварских государств. Расширение Европы: Крестовые походы и внутренняя колонизация (1096 – 1272). Генезис феодализма в Европе. Европа в V – середине XI вв.: синтез римского и варварского миров. Политическая и государственная организация феодального общества в условиях раннего средневековья. Славяне и Великое переселение народов (IV – VII вв.). Освоение восточными славянами Русской равнины в VI – VIII вв. Образование Древнерусского государства. Династия Рюриковичей. Норманнская теория и ее критика в отечественной историографии. Первоначальный этап русской государственности. Крещение Руси (988) и его значение. Политическая раздробленность Киевской Руси. Особенности развития русских земель в XII – XIII вв. Владимиро-Суздальское княжество. Галицко-Волынское княжество. Новгородская боярская республика. Борьба Новгорода с рыцарскими орденами. Александр Невский (1221 – 1263). Невская битва (1240) и Ледовое побоище (1242). Образование монгольского государства. Походы Батыя на Русь (1237 – 1240). Образование «Золотой Орды». Система управления завоеванными землями. Борьба русских княжеств против монголо-татар.
Тема 3 Русь и Европа в XIV – XVII вв. Становление Российского централизов	Социальные структуры и государственно-политическое развитие Европы в XIII – XV вв. Эпоха Возрождения (XV в. – 90-е годы XVI в). Эпоха реформации (1517 – 1648) и контрреформации (XVI – конец XVII вв.). Предпосылки процесса объединения русских земель. Возвышение Москвы. Борьба за политическое лидерство в северо-восточной Руси. Московское и Тверское княжества. Политика московских князей. Правление Ивана Калиты (1328 – 1340). Правление Дмитрия Донского (1363 – 1389). Сергий

<p>анного государства.</p>	<p>Радонежский (1314 – 1392) и роль православной церкви в объединении русских земель. Куликовская битва (1380) и её значение. Правление Ивана III (1462 – 1505). Великое стояние на реке Угре (1480). Свержение ордынского ига. Становление самодержавия как специфической формы государственного устройства России и его отличие от европейского абсолютизма. Судебник 1497 г. Правление Василия III (1505 – 1533). Завершение политического объединения русских земель вокруг Москвы. Русское централизованное (Московское) государство. Теория «Москва – Третий Рим». Правление Ивана IV Грозного (1533 – 1584). Реформы Избранной Рады. Ливонская война (1558-1583). Опричнина (1565 – 1572): причины, сущность, методы, последствия. Династический кризис. Россия в XVII в. Смута. Земский Собор (1613). Начало династии Романовых. Государственное и общественное развитие после Смуты. Соборное уложение (1649). Внешняя политика России в XVII в. Освоение русскими Сибири. Церковный раскол.</p>
<p>Тема 4 Россия и Европа в XVIII в. Просвещенный абсолютизм.</p>	<p>Европа и Новое время. Теория и практика «просвещенного абсолютизма». Россия в XVIII в. Эпоха Петра Великого (1682 – 1725). Внешняя и внутренняя политика Петра I. Северная война (1700 – 1725). Реформы Петра I. Военные реформы. Административные реформы. Социально-экономические преобразования. Реформы в сфере культуры. Внешняя политика Петра Великого. Итоги правления. Место Российской империи среди европейских государств Основные направления внутренней политики при преемниках Петра I. Государственное управление и служилая бюрократия в эпоху дворцовых переворотов (1725 – 1762). Правление Елизаветы Петровны (1741 – 1761): укрепление абсолютной власти, подготовка условий для дальнейшей модернизации государства. Внешнеполитический курс Российской империи во второй четверти XVIII в. Правление Петра III (1761 – 1762): основные законодательные акты. «Просвещенный абсолютизм» в России: особенности, содержание, противоречия. Влияние великих французских просветителей на общественное сознание в России и формирование политических взглядов Екатерины II. Правление Екатерины II (1762 – 1796). Внутренняя политика Екатерины II. Основные направления внешнеполитической деятельности Екатерины II. Русско-турецкая война (1768-1774). Разделы Польши (1772, 1793, 1795). Правление Павла I (1796 – 1801): внутренняя и внешняя политика.</p>
<p>Тема 5 Россия в первой половине XIX в.</p>	<p>Основные тенденции мирового развития в XIX в. Наполеоновские войны. Венский конгресс (1815). Священный союз. Буржуазные революции в Европе (1848 – 1849). Промышленный переворот и его социокультурные последствия. Становление мировых империй. Колониальная экспансия передовых стран Европы в последней трети XIX в. Правление Александра I (1801 – 1825). Внутренняя и внешняя политика Александра I. Крестьянский вопрос. Проект государственного преобразования в России М. М. Сперанского. Россия в европейском конфликте начала XIX. Наполеоновские войны (1796 – 1815). Отечественная война (1812). Заграничные походы русской армии (1813 – 1814). Венский конгресс (1814 – 1815). Образование «Священного союза» и его роль в международной политике. Венская система международных отношений. Внутренняя политика Александра I в 1815 – 1825 годах. Развитие общественной мысли. Декабристы: истоки и формирование идеологии, основные программные документы. Правление Николая I (1825 – 1855). Внутренняя политика Николая I. Общественное движение 1830-х – 1850-х годов. Новые явления в промышленности и сельском хозяйстве. Развитие буржуазных отношений. Усиление кризиса крепостнической системы. Попытки решения крестьянского вопроса. Указ о «вольных хлебопашцах». Реформа П. Д. Киселева в государственной деревне. Внешняя политика Николая I. Крымская война (1853 – 1856).</p>
<p>Тема 6</p>	<p>Объективная необходимость модернизации России во второй половине XIX в.</p>

<p>Россия во второй половине XIX в. и начале XX века</p>	<p>Личность и историческая роль императора Александра II (1855 – 1881). Причины и предпосылки отмены крепостного права. Крестьянская реформа (1861) и ее итоги. Либеральные реформы 60-х – 70-х годов XIX в. Россия в системе международных отношений второй половины XIX в. Русско-турецкая война (1877 – 1878). Освобождение южных славян от турецкого ига. Общественное движение в пореформенный период. Народничество: его идейные истоки и основные течения. Эпоха политического террора и убийство Александра II. Правление Александра III (1881 – 1894). «Контрреформы» Александра III. Укрепление позиций дворянства. Политика в крестьянском вопросе. Рабочее законодательство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Особенности российской индустриализации. Сельское хозяйство. Железнодорожное строительство. Развитие внутреннего рынка. Н. Х. Бунге (1823 – 1895). С. Ю. Витте (1849 – 1915). Общественное движение в России. Всемирно-исторический процесс и его особенности в первой половине XX века. Формирование блоковой системы международных отношений. Первая мировая война (1914 – 1918): причины, этапы, последствия. Российское самодержавие на рубеже XIX – XX вв. Внешняя и внутренняя политика Николая II. Причины Первой русской революции (1905 – 1907). События и основные этапы революции. Эволюция политической системы Российской империи в 1905 – 1907 гг. Думская монархия. Итоги революции. Реформы П. А. Столыпина. Аграрная реформа. Россия в первой мировой войне (1914 – 1918). Февральская революция (1917). Падение монархии. Временное правительство и его политика. Роль Советов в политической жизни страны. Альтернативы общественного развития после Февральской революции. Октябрьский переворот (1917). Приход большевиков к власти.</p>
<p>Тема 7 Становление СССР и усиление международных противоречий в первой половине XX в.</p>	<p>Гражданская война (1918 – 1922): причины, этапы, противоборствующие силы, итоги и последствия. «Военный коммунизм». Новая экономическая политика (НЭП): сущность и цели. Образование СССР. Форсированная индустриализация: предпосылки, источники, темпы и методы осуществления. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономические и социальные последствия коллективизации. Культурная революция. Формирование культа личности И. В. Сталина. Итоги развития советского общества к концу 1930-х гг. Зарождение фашизма в Европе. Внутренняя и внешняя политика Германии в 1933 – 1939 гг. Причины и последствия Второй мировой войны (1939 – 1945). Внешняя политика СССР в 20-е – 30-е гг. XX в. Советско-германские договоры (1939). Включение в состав СССР новых территорий. Советско-финляндская война (1939 – 1940).</p>
<p>Тема 8 Великая Отечественная Война: без срока давности</p>	<p>Великая Отечественная война (1941 – 1945). Основные периоды Великой Отечественной войны. Идеологические и институциональные основы нацистских преступлений против человечности на оккупированных территориях РСФСР. Расовая теория и идеология завоевания «жизненного пространства». Националистические и евгенические учения как основа политики уничтожения. История политики германизации оккупированных территорий. Причины неудач Красной Армии в начальный период войны. Блокада Ленинграда 1941-1944 гг. Коренной поворот в ходе Великой Отечественной войны. Советский тыл в годы войны. Военная экономика. Коренной перелом в ходе Великой отечественной войны. Преступления против мирного населения на оккупированных территориях РСФСР. Освободительная миссия Красной Армии в ходе Великой Отечественной войны. Геноцид как международное преступление. Итоги и уроки Великой Отечественной войны. Нюрнбергский процесс.</p>
<p>Тема 9 СССР и мир во</p>	<p>Особенности мирового исторического процесса во второй половине XX в. Распад и крушение колониальной системы. Биполярная система</p>

<p>второй половине XX в. Распад СССР.</p>	<p>международных отношений. Кризис мировой социалистической системы. Объединение Германии (1990). Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства. Борьба за власть после смерти И. В. Сталина. XX съезд КПСС и его значение. Критика культа личности. Десталинизация. Реформаторские поиски Н. С. Хрущева в сфере экономики. Программа преобразования сельского хозяйства. Освоение целины. Нарастание социально-экономических трудностей в стране. Отстранение Н. С. Хрущева от власти (1964). Власть и общество во второй половине 1960-х – первой половине 1980-х гг. Л. И. Брежнев и его окружение. Усиление консервативных тенденций в политической жизни страны. Партийно-государственная номенклатура и ее роль в СССР. Экономические реформы второй половины 1960-х гг.: цели, содержание, реализация, причины свертывания. Особенности развития промышленности. Аграрный сектор экономики во второй половине 1960-х – первой половине 1980-х гг. Социальная политика и ситуация в социальной сфере. Партийно-государственная политика в области культуры в эпоху «застоя». Нарастание кризисных явлений в экономике и социальной сфере. Внешняя политика СССР во второй половине 1950-х – первой половине 1980-х гг. Основные направления внешней политики СССР: отношения со странами Запада, социалистическими государствами и странами «третьего мира». Карибский кризис (1962). Программа мира 1970-х гг.: цели и результаты. Разрядка международной напряженности. Ввод советских войск в Афганистан (1979). СССР во второй половине 1980-х – начале 1990-х гг. Причины и цели «перестройки» М. С. Горбачева. Основные этапы «перестройки». Непоследовательность экономических реформ. Гласность. Возрождение многопартийности. Развитие процессов демократизации. XIX партийная конференция (1988): попытки обновления политической системы. «Новое политическое мышление» и изменение геополитического положения СССР. Обострение межнациональных противоречий. Процессы суверенизации в союзных республиках. Нарастание кризиса в экономике и социальной сфере. Августовские события (1991). Распад СССР. Образование СНГ.</p>
<p>Тема 10 Россия и мировое сообщество в XXI в.</p>	<p>Постиндустриальная цивилизация. Основные тенденции мирового развития на современном этапе. Глобальные проблемы современности. Россия в постсоветский период. Президент Б. Н. Ельцин и его деятельность (1991 – 1999). Становление нового Российского государства. Конституционный кризис (1993) и демонтаж системы Советов. Конституция Российской Федерации (1993). Формирование гражданского общества и правового государства в России. Политические партии и общественные движения. Проблемы национального государственного строительства в современной России. Федеративный договор (1992). Чеченский кризис и проблемы борьбы с терроризмом. Либеральная концепция перехода к рыночной экономике. Основные задачи рыночных реформ, методы их реализация. Итоги рыночных реформ и их социальная цена. Президентство В. В. Путина. Основные цели и направления его деятельности. Укрепление вертикали власти. Правовая реформа. Реформа центральных органов исполнительной власти и местного самоуправления. Стабилизация экономического развития страны. Ситуация в социальной сфере. Российское образование, наука и культура в условиях рыночной экономики. Украинский кризис (2014) и внешняя политика России на современном этапе. Россия в системе мировой экономики и международных связей.</p>

<p>Название дисциплины</p>	<p>Коммуникации лидерства</p>
-----------------------------------	--------------------------------------

Кафедра	Кафедра коммуникационных технологий и связей с общественностью
Цель освоения дисциплины	Формирование компетенций в области лидерства и командообразования, развитие лидерских качеств, способностей к самопрезентации, а также формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику согласно направлению его подготовки.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Введение в теорию и практику лидерства.	Изучение феномена лидерства в западной и отечественной литературе. Значимость проблемы лидерства. Лидерство и руководство. Современная типология и функции лидерства в организации. Социально-технологические особенности лидерства и его влияния на деятельность организации.
Тема 2 Стили лидерства и подходы в управлении организации.	Классификация стилей лидерства. Авторитарный стиль лидерства. Демократический стиль. Попустительский или либеральный стиль. Влияние ситуации на выбор стиля лидерства. Формирование стиля лидерства. Оценка эффективности лидерского стиля.
Тема 3 Лидерство в системе управления по формированию и развитию корпоративной культуры.	Специфика российского лидерства в управленческой деятельности. Корпоративная культура как стратегический фактор эффективности деятельности организации. Содержание и основные этапы влияния лидерства на управление корпоративной культурой. Роль лидерства и культуры в процессе слияния и приобретения организаций.
Тема 4 Командообразование как ключевая функция лидера организации.	Команда как особый тип организации. Основные подходы к формированию команды: целеполагающий, межличностный, ролевой и проблемно-ориентированный. Диалектика отношений лидера и последователей в процессе развития команды. Классификаций ролей в команде. Технологии формирования лидерства в команде. Эффективно действующая команда.
Тема 5 Управление деятельностью команды.	Качества и функции руководителя. Базовые критерии эффективной работы лидера. Социально-психологические методы руководства коллективом. Оценка личностных качеств персонала, их творческого потенциала, рефлексивная оценка собственных индивидуально-психологических и личностных характеристик.
Тема 6 Инструменты эффективного лидерства.	Качества и функции руководителя. Базовые критерии эффективной работы лидера. Социально-психологические методы руководства коллективом. Оценка личностных качеств персонала, их творческого потенциала, рефлексивная оценка собственных индивидуально-психологических и личностных характеристик.

Название дисциплины	Концептуальные управленческие решения в гостиничном бизнесе
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Сформировать у студентов готовность к разработке и реализации концептуальных решений в гостиничном бизнесе, в том числе направленных на создание и продвижение услуг концептуального гостиничного предприятия.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Определение понятий: концепция гостиницы, эко-отель, футуристический отель.	Понятие концепции гостиницы. Структура концепции гостиницы. Перспективы развития концептуальных отелей. Различные варианты концепции гостиничного предприятия: маркетинговая концепция гостиницы, архитектурная и объемно-планировочная концепция гостиницы. Концепция эко-отеля. Футуристические концепции отеля. Бизнес-риски при разработке проекта концептуального отеля.
Тема 2 Концептуальные гостиничные предприятия: опыт создания в России и за рубежом.	Зарубежный опыт создания и обустройства концептуальных отелей. Европейский и американский опыт создания бутик-отелей, дизайн-отелей и арт-отелей. Особенности азиатских концептуальных отелей. Инвестиции в творческий потенциал персонала. Российский опыт создания концептуальных гостиничных предприятий. Кластерный подход: достоинства и недостатки. Динамика ввода в эксплуатацию концептуальных отелей на примере Москвы и Санкт-Петербурга.
Тема 3 Особенности классификации концептуальных отелей.	Типология концептуальных отелей. Концептуальные и оригинальные отели: сходство и различие подходов. Типы концептуальных отелей: бутик-отель, арт-отель, дизайн-отель, исторический отель. Краткая характеристика концептуальных отелей. Основные классификационные признаки концептуальных отелей. Российская нормативно-правовая классификационная база. Проблема классификации концептуальных отелей в России и за рубежом.
Тема 4 Маркетинговые исследования концептуальных предприятий гостеприимства.	Методические особенности маркетинговых исследований концептуальных предприятий гостеприимства. Сегментация рынка гостиничных услуг. Методика целевых сегментов. Целевой рынок гостиничных услуг концептуальных отелей. Концептуальные отели на рынке гостиничных услуг.
Тема 5 Стратегия разработки системы управленческих решений в гостиничном бизнесе.	Характеристика основных методов принятия решений. Стратегические решения в гостиничном бизнесе. Использование метода инверсии для выработки новых идей, для определения нового стратегического направления в гостиничном бизнесе. Метод аналогий (метод эмпатии) для решения проблемных ситуаций на гостиничном предприятии при выработке концепции. В его основе лежит принцип замещения исследуемого объекта или процесса другим. Метод свободных ассоциаций и метод «мозговой атаки» («мозгового штурма») как способы привлечения коллектива к разработке концепции отеля.
Тема 6 Технологии проектирования и управления концептуальными отелями.	Технология проектирования и обустройства концептуальных отелей. Основные принципы: тематичность, минимализм, дизайнерский стиль, аксессуары, оригинальность интерьера, функциональность, креативность, фирменный стиль персонала, сервис. Анализ ресурсов и конкурентной среды. Контент-анализ концепций. Разработка концептуальной идеи. Составление технической документации и технического задания для различных отделов гостиницы и подрядчиков. Роль компьютеризации и автоматизации в управлении концептуальными отелями. Эффективность технологий

	управления концептуальными отелями.
Тема 7 Бренд концептуальной гостиницы: особенности формирования.	Бренд в индустрии гостеприимства. Основные функции бренда гостиницы: 1) функция дифференциации - уникальность отеля, 2) инструмент продвижения, 3) создание эмоциональных и рациональных предпосылок для лояльности клиентов. Особенность функционирования историко-культурных брендов. Основные принципы брендинга концептуальной гостиницы. Использование принципов «персонального маркетинга» в брендинге концептуальных гостиниц. Фирменный стиль и его значение для концептуального отеля.
Тема 8 Гостиничный продукт концептуального отеля.	Гостиничный продукт: виды и составные элементы. Отличительные особенности гостиничного продукта концептуального отеля. Анализ дифференцированных гостиничных продуктов. Концепции гостиничного продукта. Этапы разработки нового гостиничного продукта. Обеспечение качества гостиничного продукта концептуального отеля.
Тема 9 Особенности продвижения услуг концептуального гостиничного предприятия.	Стратегические и тактические средства продвижения услуг концептуального гостиничного предприятия. Способы продвижения гостиничных услуг: реклама, Public relations, спонсорство, индивидуальные продажи и другие. Каналы сбыта и особенности продвижения гостиничного продукта концептуального отеля. Использование offline и online каналов продвижения услуг концептуального гостиничного предприятия.

Название дисциплины	Корпоративная культура и организационное поведение на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Овладение студентами основными понятиями, принципами, моделями и методами управления персоналом, кадровой политики предприятия, корпоративной культуры и организационного поведения, позволяющих оценить деятельность субъекта хозяйствования (фирмы, предприятия), разработать стратегию и тактику развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Корпоративная культура и корпоративные отношения и организационное поведение: вопросы теории и методологии	Основные понятия курса. Современный подход к понятиям корпоративная культура и организационное поведение. Организация, предприятие как система. Развитие теорий управления предприятиями гостеприимства и общественного питания.
Тема 2 Формирование и структура корпоративной культуры	Формирование корпоративной культуры предприятия гостеприимства и общественного питания. Организационное поведение как фактор развития организации, предприятия. Влияние корпоративной культуры на организационное поведение.

и организационного поведения.	
Тема 3 Организационное поведение и управление персоналом как элемент системы менеджмента организации	Понятия: Индивидуальное поведение в организации, предприятия гостеприимства и общественного питания. Формирование групп(формальных и неформальных)на предприятии гостеприимства. Понятие групповой динамики. Развитие личности в организации, предприятии и научение.
Тема 4 Специфика управления персоналом предприятия гостиничного бизнеса	Формирование эффективного индивидуального и группового поведения на предприятии гостеприимства и общественного питания. Управление межличностными и межгрупповыми отношениями. Управление организационными изменениями. Теория поколений
Тема 5 Управленческие конфликты, их формы и стратегии преодоления	Организационная культура предприятия гостеприимства и общественного питания. Власть лидерство. Конфликты на предприятии. Стратегии ухода от конфликта. Работа с конфликтами. Понятие конфликтной личности.
Тема 6 Проектирование организации труда, управленческих технологий и процедур	Роль глобального менеджера в деятельности предприятия гостеприимства и общественного питания. Структура управления предприятия гостеприимства и общественного питания. Вертикальное и горизонтальное построение на предприятии. Взаимодействие личностей, групп и предприятий гостеприимства и общественного питания.

Название дисциплины	Лидерство в туризме
Кафедра	Кафедра экономики и управления в сфере услуг
Цель освоения дисциплины	изучение перспективных направлений деятельности туристской организации и основ формирования эффективной политики лидерства для обеспечения лидирующих позиций на рынке туристских услуг
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Современное лидерство в туризме как общественное явление	Теории лидерства. Основные Стили лидерства. Профессиональные компетенции лидера в индустрии туризма.
Тема 2 Эффективно	Принципы создания эффективной команды. Развитие креативности команды. Эффективное взаимодействие лидера и коллектива.

е лидерство и управление коллективом в сфере туризма	
Тема 3 Индивидуальное лидерство	Портрет современного лидера. Эмоциональное лидерство и эмоциональный интеллект. Особенности тайм-менеджмента в сфере туризма.
Тема 4 Лидерство в конкурентной среде туристского рынка	Конкурентное лидерство в туризме. Жизненные циклы туристских продуктов и организаций. Конкурентные преимущества организаций туризма на основе жизненных циклов.
Тема 5 Лидерство и конкурентное партнерство в туризме	Оценка конкурентоспособности туристских организаций. Обеспечение лидерских позиций в туризме. Конкурентное партнерство в туризме.
Тема 6 Инновации как фактор лидерства в туризме	Виды инноваций в сфере туризма. Формирование инновационного туристского продукта. Инноваторы как лидеры в индустрии туризма.
Тема 7 Лидерство и инновационные технологии в туризме	Сквозные инновационные технологии в туризме. Лидерство и инновационные технологии в туризме. Лидерство и цифровые технологии в туризме.
Тема 8 Инновационные формы сотрудничества в туризме	Инновационные виды взаимодействий в туризме. Инфраструктура инновационной деятельности в туризме. Кластеры в индустрии туризма.

Название дисциплины	Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Сформировать у обучающихся системное представление о сущности, содержании и значении маркетинга в процессе управления предприятием сферы гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Введение в маркетинг гостеприимства и общественно го питания.	Этимология слова «маркетинг». Основные подходы к определению понятия «маркетинг». Маркетинг как наука управления развитием общества, отрасли, предприятия. Основные понятия маркетинга: нужды, потребности, запросы, потребительская ценность, качество предоставляемой гостиничной услуги, товар (услуга), сделка, рынок, потребительская удовлетворенность. Роль маркетинга в социальных взаимодействиях. Маркетинг и рынок. Рынок производителя и рынок потребителя. Маркетинг и менеджмент: соотношение

	<p>понятий. Виды маркетинга в зависимости от спроса и сферы применения. Значение маркетинга в процессе управления предприятием гостеприимства.</p>
<p>Тема 2 Содержание и социально-экономическая сущность маркетинга на предприятиях гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>Эволюция развития маркетинга: концепция совершенствования производства, концепция совершенствования товара, концепция интенсификации коммерческих усилий, концепция интегрированного маркетинга, концепция социально-этичного маркетинга. Развитие маркетинга в России. Становление и развитие маркетинга гостиничных услуг. Особенности развития маркетинга гостеприимства в России, соответствующего современным стандартам и удовлетворяющим потребности потребителя. Функциональная структура маркетинга. Основные задачи, составляющие содержание маркетинговой деятельности по И. Кретову и Ф. Котлеру. Производственная и маркетинговая организационные культуры на гостиничных предприятиях.</p>
<p>Тема 3 Маркетинговая среда предприятий сферы гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>Общая характеристика маркетинговой среды. Внешняя макросреда маркетинга и основные факторы, её определяющие. Основные объекты изучения гостиничного рынка. Конъюнктура рынка. Определение ёмкости и доли рынка. Внешняя микросреда маркетинга: конкуренты, поставщики, потребители, контактные аудитории, посредники. Виды конкуренции. Конкуренты: прямые и косвенные. Элементы анализа конкурентов. Понятие конкурентоспособности, конкурентные преимущества. Ориентация на потребителя – основной принцип современного маркетинга. Факторы, оказывающие влияние на потребителей. Мотивы поведения потребителей. «Черный ящик» потребителя. Характеристика процесса принятия решения о приобретении продуктов. Оценка степени удовлетворённости / неудовлетворённости потребителей. Понятие контактных аудиторий и их классификация. Виды посредников. Характеристика элементов внутренней среды маркетинга. Маркетинговая формула гостиничного предприятия.</p>
<p>Тема 4 Маркетинговое исследование и система маркетинговой информации на предприятиях гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>Сущность и задачи маркетинговых исследований. Методические основы маркетинговых исследований. Направления типичных маркетинговых исследований. Виды маркетинговых исследований. Современные научные принципы и методы маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг. Кабинетные исследования: контент-анализ, классический анализ документов и др. Полевые исследования: опрос, наблюдение, эксперимент (тестирование) и технология их проведения. Методика составления опросного листа: выборка, закрытые и открытые вопросы. Правила и процедуры маркетинговых исследований. Характеристика этапов процесса маркетинговых исследований. SWOT-анализ – маркетинговый метод исследования рынка. Классификация маркетинговой информации. Источники внутренней маркетинговой информации. Источники внешней маркетинговой информации. Количественная и качественная информация. Процесс формирования информации. Маркетинговая информационная система (МИС). Роль информационных технологий в работе МИС.</p>
<p>Тема 5 Маркетинговые исследования потребителей сферы гостеприимства и выбор целевого</p>	<p>Сегментация рынка – важнейшее направление маркетингового исследования рынка гостиничных услуг. Понятие сегментации. Этапы процесса сегментирования. Критерии и методы сегментирования рынка. Идентификация сегментов. Выбор целевого рынка. Понятия «целевой рынок», «рыночная ниша», «рыночное окно». Понятие дифференциации. Особенности дифференцирования гостиничного предприятия. Понятие позиционирования. Атрибуты позиционирования. Карта позиционирования гостиничных предприятий. Принципы эффективного позиционирования. Особенности сегментирования индивидуальных и групповых (корпоративных) потребителей услуг гостеприимства и общественного питания. Мотивы</p>

рынка.	поведения потребителей.
Тема 6 Товарная политика на предприятии х сферы гостеприимства и общественно го питания.	Продуктовая политика. Роль и задачи продуктовой политики в маркетинговой политике предприятия. Товар и его коммерческие характеристики. Оценка конкурентоспособности товара. Трёхуровневая модель анализа потребительских свойств продукта. Определение товарной единицы и классификация товаров. Жизненный цикл товара и характеристика его стадий. Корректировка продуктовой политики предприятия в зависимости от стадий ЖЦТ. Политика продления ЖЦТ на других рынках. Изменение продуктовой политики предприятия при появлении новых возможностей. Формирование и предоставление инновационного гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. Основные этапы разработки инновационного продукта. Внедрение нового продукта на рынок. Марка и марочная политика. Управление ассортиментом. АВС-анализ товарного ассортимента.
Тема 7 Ценовая политика на предприятии х сферы гостеприимства и общественно го питания.	Ценовая политика. Цена в комплексе маркетинга гостиничного предприятия. Виды цен и особенности их применения. Издержки производства, доходы и определение точки безубыточности. Методы расчёта цен. Спрос, предложение и цены равновесия. Эластичность спроса по ценам. Эластичность предложения. Цена в структуре стадий ЖЦТ. Цена и позиционирование товара. Ценовые стратегии. Виды скидок и условия их применения.
Тема 8 Коммуникационная политика на предприятии х сферы гостеприимства и общественно го питания.	Коммуникационная политика. Роль коммуникационной политики в комплексе маркетинга. Целевые аудитории коммуникаций. Элементы комплекса коммуникаций. Разработка коммуникационной стратегии. Принципы выбора структуры комплекса коммуникаций: реклама, связи с общественностью, стимулирование сбыта, персональные продажи, мерчандайзинг, спонсорство и др. Разработка бюджета и анализ результатов коммуникационной стратегии. Применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.
Тема 9 Политика продаж на предприятии х сферы гостеприимства и общественно го питания.	Сбытовая политика. Роль и место продаж в структуре маркетинговых задач. Торговые посредники и их классификация, каналы распределения: уровни и типы организации. Организация оптовой и розничной торговли. Выбор посредников и определение приемлемой формы работы с ними. Товародвижение. Особенности электронная коммерции в гостиничном бизнесе. Процесс принятия решения о приобретении продукта гостеприимства. Описание пути гостя / клиента предприятия гостеприимства (Customer Journey Map).
Тема 10 Управление маркетингом на предприятии х сферы гостеприимства и общественно го питания.	Стратегические и конъюнктурные приоритеты маркетинга. Роль и место маркетинговых исследований в предплановом анализе. Матрица Ансоффа - формальный метод построения стратегий. Матрица Бостонской консультационной группы и формирование инвестиционного портфеля фирмы. Процесс разработки маркетинговых стратегий и программы маркетинга для формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. Основные факторы, определяющие размеры бюджета маркетинга гостиничного предприятия. Основные методы определения бюджета маркетинга: метод «фиксированного процента»; финансирование «от возможностей»; метод соответствия конкуренту; метод «цель – задание»; метод планирования на основе показателей целевой прибыли. Подходы к организационному построению службы маркетинга. Зависимость организационных структур служб

	маркетинга от содержания решаемых ими задач на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
--	---

Название дисциплины	Межкультурные коммуникации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Сформировать у студентов комплекс представлений о роли и месте межкультурных взаимодействий в организации деятельности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Межкультурная коммуникация. Подходы к определению культуры	Предмет межкультурной коммуникации. Сравнительный менеджмент. «Международный» и «кросс-культурный» подходы в сравнительном менеджменте. Этапы развития сравнительного менеджмента. Эволюция взглядов на природу культуры. Структура культурного окружения международного бизнеса. Системный подход к содержанию культуры. Когнитивный подход к определению культуры. Семиотический подход к определению культуры. Ценности и нормы. Теория внутреннего содержания личности по Гордону Олппорту, Филиппу Вернону, К. Линдзи. Ценности личности по Милтону Рокичу. Приоритеты в системе ценностей американской, японской и арабской культур.
Тема 2 Параметры сравнения культур. Особенности межкультурных взаимоотношений на предприятиях сферы гостеприимства и общественно го питания.	Отношение к природе. Фаталистические культуры. Культуры, контролирующие природу. Культуры, находящиеся в гармонии с природой. Влияние культурных различий на организацию бизнеса на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Отношение к времени. Полихронные и монохронные культуры. Влияние отношения ко времени на обслуживание посетителей предприятий гостеприимства и общественного питания. Отношение к пространству. Культуры с общественным пространством. Культуры с личным пространством. Отношение к деятельности. Ориентированные на действие культуры. Культуры, ориентированные на традиции. Отношение к личной свободе и автономности личности. Индивидуалистские культуры. Коллективистские культуры. Отношение к соперничеству. Высококонтекстные и низкоконтекстные культуры. Культурные стереотипы. Модель Хофстеда. Модель Ф.Тромпенаарса.
Тема 3 Межкультурные взаимоотношения в контексте переговорного процесса. Вербально-коммуникативный аспект реализации межкультурных различий в деловом общении.	Вербальные компоненты межкультурного общения: приветствие, прощание, желательные и нежелательные темы для обсуждения в разных культурах. Способы приветствия, прощания. Мимика. Жесты. Классификация жестов и их значение в разных культурных сообществах. Зрительное поведение, прикосновения. Паравербальное поведение: смысл молчания, очередность в разговоре, диалогическое поведение, громкость разговора.

<p>Паравербальные и невербальные аспекты межкультурных различий.</p>	
<p>Тема 4 Культурный шок. Способы подготовки человека к межкультурному взаимодействию.</p>	<p>Понятие «культурный шок». Симптомы культурного шока. Факторы, влияющие на его возникновение. Фазы культурного шока. Методы подготовки к взаимодействию с представителями других культур: обучающие программы, инструктаж, тренинг, атрибутивный тренинг, культурные ассимиляторы.</p>
<p>Тема 5 Национальные особенности делового общения, организации переговорного процесса и обслуживания туристов из англоговорящих стран (США, Великобритания, ЮАР, Канада, Австралия).</p>	<p>Деловое общение в США. Деловое общение в Великобритании. Деловое общение в ЮАР. Деловое общение в Канаде. Деловое общение в Австралии. Национальные традиции.</p>
<p>Тема 6 Национальные особенности делового общения, организации переговорного процесса и обслуживания туристов из Скандинавии и и родственных стран (Финляндия, Швеция, Норвегия, Дания, Нидерланды)</p>	<p>Деловое общение в Финляндии. Деловое общение в Швеции. Деловое общение в Норвегии. Деловое общение в Дании. Деловое общение в Нидерландах. Национальные традиции.</p>

<p>Тема 7 Национальн ые особенности делового общения, организации переговорног о процесса и обслуживани я туристов из арабских стран.</p>	<p>Деловое общение в ОАЭ. Деловое общение в Египте. Деловое общение в других арабских странах. Страны Магриба. Страны Машрика. Национальные и религиозные традиции.</p>
<p>Тема 8 Национальн ые особенности делового общения, организации переговорног о процесса и обслуживани я туристов из высококонт екстных культур (Япония, Китай, Корея, Индия)</p>	<p>Деловое общение в Японии. Деловое общение в Китае. Деловое общение в Северной и Южной Корее. Деловое общение в Индии. Национальные и религиозные традиции.</p>

<p>Название дисциплины</p>	<p>Менеджмент организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Кафедра</p>	<p>Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса</p>
<p>Цель освоения дисциплины</p>	<p>Формирование системных знаний о сущности и специфике менеджмента организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания, технологиях организации и поведения событий различного типа, современных подходах к формированию и предоставлению услуг, соответствующих требованиям потребителя.</p>
<p>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	
<p>Тема 1 Сущность и специфика менеджмента событий и протокольны х мероприятий на предприятия х</p>	<p>Роль и задачи организации событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Цели менеджмента событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Особенности формирования спроса и требований к качеству услуг на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формирование «индустрии досуга» и «экономики впечатлений», их основные характеристики и влияние на менеджмент событий. Современные особенности использования свободного времени. Современные требования к организации событий со стороны различных категорий потребителей. Сущность управления событиями. Новые тенденции в организации событий в индустрии гостеприимства. Структура современного предложения на рынке событийных</p>

<p>гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>услуг. Финансовое планирование и контроль проведения мероприятий. Особенности подбора и управления персоналом. Требования к квалификации и опыту персонала. Контроль итоговой эффективности программ на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Безопасность мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>Тема 2 Виды и формы событий на предприятиях гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>Основные виды, формы и средства организации событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Актуальные методики организации событий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Дифференциация событий по целям и характеристикам. Инфраструктура предприятия гостеприимства и общественного питания и выбор типа события.</p>
<p>Тема 3 Особенности организации и проведения протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>Понятие "протокол" и "протокольное мероприятие". Служба протокола - особенности работы. Государственный протокол РФ. Дипломатический протокол. Бизнес-протокол. Виды мероприятий и принципы их организации. Организация протокольных мероприятий. Планирование, организация и подготовка протокольных мероприятий. Протокольная атрибутика. Прием делегаций: порядок встреч и проводов. Организационная подготовка переговоров. Встреча гостей. Порядок представлений и приветствий. Обмен визитками. Порядок подписания итогового документа. Организация протокольных банкетов и фуршетов. Виды официальных и особенности их организации и проведения приемов. Организация «неформальной» атмосферы в рамках официальных мероприятий. Особенности организации массовых мероприятий с участием VIP-гостей. Обеспечение безопасности на протокольных мероприятиях: взаимодействие со службами безопасности, место специалистов по безопасности в ходе мероприятий. Дресс-код мероприятий. Требования формата мероприятия, времени суток. Наиболее распространенные пожелания к форме одежды, указываемые в приглашении.</p>
<p>Тема 4 Технология организации и проведения деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>Виды деловых мероприятий и их особенности. Цели и задачи деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формирование концепции и определение формата делового мероприятия. Технологии планирования, организации и проведения деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Технические требования к организации деловых мероприятий. Особенности организации и проведения мероприятий различного масштаба. Бизнес-коммуникации в процессе организации деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Эффект и эффективность деловых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>Тема 5 Технология создания и организации культурно - досуговых и анимационных программ на предприятиях гостеприимства и общественно го питания.</p>	<p>Материально-техническая база организации и проведения культурно-досуговой деятельности на предприятиях гостеприимства и общественного питания: структура, характеристики, требования. Основы драматургии культурно-досуговых мероприятий. Сценарий, сценарный план, экспликация. Основы режиссуры культурно-досуговых мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Конвенции мероприятия. Мастерство ведущего. Формирование и реализация концепции культурно-досугового мероприятия на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Понятие «анимация» и «анимационная деятельность». Виды и формы анимационных программ. Материально-техническая база организации и проведения анимационных программ на предприятиях гостеприимства и</p>

гостеприимства и общественно го питания.	общественного питания: структура, характеристики, требования. Сценарные основы технологии разработки и организации анимационных программ. Музыкальное оформление анимационных мероприятий. Безопасность анимационных программ на предприятиях гостеприимства и общественного питания.
Тема 6 Технология организации и проведения корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественно го питания.	Виды корпоративных мероприятий и их особенности. Цели и задачи корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формирование концепции и определение формата корпоративных мероприятия. Технологии планирования, организации и проведения корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Эффект и эффективность корпоративных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания.
Тема 7 Эксклюзивные события на предприятия х гостеприимства и общественно го питания.	Понятие «эксклюзивное событие» на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Факторы, формирующие уникальное предложение предприятия гостеприимства и общественного питания. Авторские программы на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Концепция эксклюзивного события.

Название дисциплины	Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения 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.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Основные понятия и определения в гостинично-ресторанном менеджменте	Формирование и развитие науки об управлении. Теории гостиничноресторанного менеджмента: подходы к определению понятия «менеджмент», объекты и субъекты гостинично-ресторанного менеджмента. Виды менеджмента: их характеристика и отличительные особенности организации процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности. Взаимосвязь основных элементов управления.
Тема 2 Методы, функции и принципы управления в	Виды управленческих решений и методы их разработки по удовлетворению запросов, потребностей и ключевых ценностей потребителя гостиничного продукта. Методы менеджмента: административный, организационно-правовой, экономический, социально-психологические. Основные функции менеджмента, связанные с формированием и реализацией гостиничного

гостинично-ресторанном бизнесе.	продукта: планирование, организация, мотивация, контроль, координация и регулирование; контроль, учет, анализ. Принципы менеджмента гостиниц и других средств размещения: целостности; иерархической упорядоченности; целевой направленности и оптимальности; сочетания централизации и децентрализации; демократизации. Пирамида Парсонса.
Тема 3 Организационные формы предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостинично-ресторанном бизнесе.	Франчайзинг в гостинично-ресторанном бизнесе: преимущества и недостатки в системе управления гостиниц и других средств размещения. Договор на управление гостиницей: специфика и особенности управления. Независимое гостиничное предприятие: преимущества и недостатки в системе управления. Правила функционирования гостиничных предприятий. различных форм управления и регламенты процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих потребности потребителя. Нормативно-правовое обеспечение и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности.
Тема 4 Стратегия и тактика в гостинично-ресторанном менеджменте .	Методы стратегического анализа гостиничного предприятия. Определение миссии и выбор концепции предприятия по организации процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности. Классификация стратегий гостиничных предприятий: их виды и сущность. Миссия и целеполагание. Выбор конкретной стратегии. Тактика и методы планирования в гостиничном бизнесе. Методы планирования деятельности гостиничного предприятия. Выделение целевого сегмента рынка, ориентация на целевого потребителя гостиничного продукта, запросы, потребности и его ключевые ценности; тактическое и стратегическое планирование.
Тема 5 Основные подразделения гостинично-ресторанных комплексов и организация их работы.	Основные службы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, типы производственных и коммуникационных. связей, их характеристика. Понятие и виды организационных структур: линейная, функциональная, линейно-функциональная, дивизионная; принципы их построения, эффективность организационных структур.
Тема 6 Операционный менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	Подходы в управлении: процессный и системный. Дерево целей. Производственно-технологический процесс на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, регламенты процессов обеспечения гостинично-ресторанной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих потребности потребителя.
Тема 7 Мотивация и контроль как функции гостинично-ресторанного менеджмента	Мотивация и стимулирование работников первичных трудовых коллективов: сущность понятий, общее и различие. Теории потребностей по Маслоу, МакКлелланда, Герцберга и запросы потребителя гостиничного продукта. Теория мотивации работников первичных трудовых коллективов. Двухфакторная теория Герцберга. Процессуальные теории мотивации: теория ожиданий и теория справедливости. Модель Портера-Лоулера. Особенности стимулирования труда работников первичных трудовых коллективов в

.	гостиничном бизнесе. Примеры стимулирования работников первичных трудовых коллективов. Понятие и виды контроля. Система контроллинга в гостиницах и других средствах размещения. Принципы построения эффективной мотивационной политики работников первичных трудовых коллективов.
Тема 8 Командное взаимодействие, методы и стили управления в гостинично-ресторанном бизнесе.	Классификация методов управления работниками первичных трудовых коллективов. Особенности регламентирующих и стимулирующих методов. Классификация стилей руководства их сравнительная характеристика. Классификация Лайкерта. Централизация и децентрализация. Делегирование полномочий и ответственности. Этапы делегирования и формы контроля. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности. Правила внутреннего распорядка гостиниц и других средств размещения.

Название дисциплины	Организация и технологии производства продукции на предприятиях общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Подготовка выпускника к организационно-управленческой деятельности в предприятии общественного питания; приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии и современных методов и форм организации производства продукции общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Введение в дисциплину. Классификация продукции общественного питания	Предмет, методы и задачи дисциплины. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации индустрии питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация продукции общественного питания: кулинарная продукция, кулинарный полуфабрикат, кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие, мучное кондитерское изделие, блюдо (в т.ч. заказное, фирменное, банкетное, охлажденное, замороженное). Ассортимент готовой кулинарной продукции.
Тема 2 Способы и приемы кулинарной обработки продуктов	Классификация способов и приемов кулинарной обработки продуктов по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала: виды, характеристика.
Тема 3 Производственно-торговая структура предприятий питания	Формы организации производства продукции общественного питания. Производственная структура заготовочных, доготовочных, раздаточных предприятий питания.
Тема 4 Организация процессов снабжения, хранения и передвижения сырья,	Источники снабжения предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов: организация входного контроля. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов.

полуфабрикатов и продукции внутри предприятия питания	
Тема 5 Организация процесса производства продукции общественно го питания	Организация рабочих мест; расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Операционный контроль в предприятии питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздач. Приемочный контроль в предприятии питания. Должностные обязанности работников производства. Организация обучения и аттестации работников производства. Методы оперативного планирования производства. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Расчет сырья. Оперативный контроль над работой производства.
Тема 6 Основы организации труда на предприятиях общественно го питания	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Содержание, значение, направления и основные задачи рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи; методы; структура затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.
Тема 7 Производство продукции общественно го питания на основе требований системы безопасности НАССР	Управление качеством и безопасностью в предприятии общественного питания. Система безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР: разработка, внедрение и функционирование. Документация системы НАССР: документированные процедуры, записи, инструкции, производственные программы обязательных предварительных мероприятий.

Название дисциплины	Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Раскрыть сущность и содержание методов и форм организации курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Гостинично-курортные комплексы: особенности организации курортно-оздоровительных услуг	Гостинично-курортный комплекс и его структурные единицы. Понятие. Краткая-характеристика-полного-ассортимента-услуг,-связанных-с размещением, лечением и оздоровительным отдыхом. Методы и формы организации курортно-оздоровительных услуг в гостинично-курортных комплексах. Формирование концепций обслуживания гостей и курортных пакетов услуг для отдыхающих. Лицензирование, стандартизация и сертификация курортно-оздоровительных услуг. Формирование договорных отношений с поликлинической службой курортных городов, а также с организациями курортной инфраструктуры (бальнео-лечебные организации и др.).-Организация-курортной инфраструктуры (бальнеологические

	<p>сооружения, курортные парки и др.). Управление гостинично-курортными комплексами и курортными дестинациями. Управление курортами на различных уровнях (страна, регион, дестинация).</p>
<p>Тема 2 Санаторно-курортные комплексы: особенности организации курортно-оздоровительных и санаторных услуг</p>	<p>Санаторно-курортный комплекс и его структура. Основные типы санаторно-курортных организаций как специализированных средств размещения.-Особенности-организация-курортного-обслуживания-в специализированных-средствах-размещения-(санаторий,-пансионат-с лечением,-пансионат, дом отдыха-и др.). Организация-курортной инфраструктуры (бальнеологические сооружения, курортные парки и др.). Особенности организации и приема гостей, прибывающих на санаторно-курортное лечение. Природные ресурсы как основа развития санаторно-курортной деятельности. Классификация природных курортных ресурсов и их краткая характеристика. Минеральные воды: краткая характеристика, классификация и главнейшие области их распространения. Лечебные грязи: краткая характеристика, классификация и главнейшие области их распространения. Биоклиматические курортные ресурсы: краткая характеристика. Уникальные природные курортные ресурсы и курорты с особыми лечебными факторами. Современные курортные дестинации. Классификация курортов. Особенности формирования специализированных средств-размещения на основе-имеющихся курортных ресурсов-в дестинации. Детские курорты России, Климатические курорты России, Бальнеологические курорты России, Грязевые курорты России. Разработка и предоставление-комплексного курортного продукта и новых-форм обслуживания потребителей на курортах. Специфика, классификация услуг санаторно-курортного комплекса и формы организации санаторно-курортного обслуживания. Санаторно-курортная путевка. Медицинские услуги как-целевая часть санаторного продукта. Лицензирование, стандартизация и сертификация санаторно-курортных услуг. Нормативно-правовая база по организации медицинских кабинетов и оказании медицинских услуг в санаториях. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях. Инновационные аспекты развития санаторно-курортного комплекса как специализированного объекта индустрии гостеприимства. Организация работы санатория на основе инновационных технологий. Организация новых форм обслуживания потребителей в специализированных средствах размещения. Формирование современного рынка медицинского-туризма на-основе требований потребителя и на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p>
<p>Тема 3 Туристско-рекреационные комплексы: особенности организации оздоровительных услуг</p>	<p>Туристско-рекреационный комплекс и его структура. Организация работы туристско-рекреационных-комплексов.-Классификация-курортных-и туристско-рекреационных ресурсов.-Особенности-организации-работы туристско-рекреационных комплексов: методы и формы обслуживания гостей.-Особенности-формирования оздоровительных, физкультурно-оздоровительных концепций обслуживания гостей и методы и формы диверсификации пакетов услуг для отдыхающих. Организация активных видов отдыха и туризма на базе туристско-рекреационных комплексов. Спортивно-оздоровительная база туристско-рекреационных комплексов.</p>
<p>Тема 4 Гостиничные СПА: новые формы организации оздоровительных услуг</p>	<p>Генезис происхождения понятия СПА. СПА: история, философия СПА, современные концепции. Классические концепции СПА и их историческое развитие. Новые клиентоориентированные формы обслуживания на основе концепций СПА: СПА-концепция на основе холистического подхода к здоровью-человека.-СПА-концепция-на-основе-превентивного персонализированного подхода к здоровью человека. Инфраструктура индустрии СПА: Дэй СПА, Клубное СПА, Гостиничное/курортное СПА,</p>

	Медицинское СПА, СПА на минеральных источниках, СПА-дестинации, Круизные СПА. Структуризация гостиничных и курортных СПА. География термальных СПА Европы. Международные стандарты СПА: ISPA, ESPA, BISA. Международные гостиничные СПА-объекты, аккредитованные по стандартам ISPA, ESPA, BISA. Государственные стандарты Российской Федерации, закладывающие основы для цивилизованного развития СПА индустрии в стране: ГОСТ Р 55317-2012 «Услуги населению. СПА-услуги. Термины и определения». ГОСТ Р 55321-2012 «Услуги населению. СПА-услуги. Общие требования».
--	---

Название дисциплины	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями на предприятиях индустрии гостеприимства
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями на предприятиях индустрии гостеприимства и поддержание безопасных условий их жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 . Современные подходы в организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье (функционально особенных людей).	Категории инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов – основные положения, касающиеся обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг. Виды нарушений функций организма, приводящие к инвалидности, и вызываемые ими ограничения способности осуществлять социально-бытовую деятельность. Предоставление услуг для лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства.
Тема 2 Нормативно-правовые подходы и принципы обеспечения условий доступности для лиц с ограниченными возможностями в здоровье.	Зарубежный и отечественный опыт формирования «доступной среды». Всемирная Декларация о правах человека, которая провозгласила равенство прав «всех людей без исключения». Первые нормы по обеспечению требований инвалидов по доступности здания. Нормативный подход к созданию «доступной среды» для различных категорий маломобильных групп населения. Формирование паспортов доступности. Федерального закона от 01.12.2014 №419 ФЗ. Организация экспертизы «доступной среды». Объект социальной инфраструктуры: общие представления. Барьеры и облегчающие факторы (фасилитаторы). Принципы организации «доступной среды».
Тема 3 Обеспечение доступности объектов	Краткая характеристика барьеров окружающей среды для инвалидов разных форм и маломобильных групп населения. Физические и информационные барьеры. Основные структурно-функциональные элементы зданий и сооружений. Доступность объектов социальной инфраструктуры: критерии

<p>социальной инфраструктуры и услуг для лиц с ограниченными возможностями в здоровье.</p>	<p>доступности и проведение экспертизы. Архитектурная доступность предприятий, организаций и учреждений, предоставляющих услуги лицам с ограниченными возможностями в здоровье и маломобильным группам населения.</p>
<p>Тема 4 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье в гостиничном предприятии</p>	<p>Организация процесса обслуживания в гостиничном предприятии. Четыре цикла обслуживания гостя и их краткая характеристика. Специфика процесса обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье в гостиничном предприятии с учётом их функциональных особенностей. Контактная зона и её значение в обслуживании лиц с ограниченными возможностями в здоровье. Производственно-хозяйственный контекст контактной зоны и организация предоставления услуг для лиц с ограниченными возможностями в здоровье. Безбарьерная инфраструктура гостиниц Москвы и Санкт-Петербурга. Проблемы формирования и эффективность программы «Доступная среда 2011-2025 гг.».</p>
<p>Тема 5 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье в специализированных средствах размещения.</p>	<p>Определение и классификация специализированных средств размещения. ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения. Проблемы санаторно-курортных средств размещения в России. Пансионаты для лиц пожилого возраста. Организационная структура: средство размещения, лечебно-реабилитационный центр. Особые условия для маломобильных постояльцев пожилого возраста. Целевая социальная программа Санкт-Петербурга «Создание специальных жилых домов для одиноких граждан пожилого возраста в Санкт-Петербурге».</p>
<p>Тема 6 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье в инфраструктуре организаций общественного питания.</p>	<p>Обеспечение доступности для инвалидов помещений организаций общественного питания – Свод правил «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения. Актуализированная редакция СНиП 35-01-2001», Свод правил «Общественные здания и сооружения, доступные маломобильным группам населения. Правила проектирования». Безбарьерная и «доступная среда» предприятий общественного питания при отелях. Особенности обслуживания инвалидов в ресторанах, предприятиях общественного питания при отелях.</p>
<p>Тема 7 Обеспечение доступности для лиц с ограниченными</p>	<p>Инклюзивный туризм как форма туризма, которая включает в себя процесс сотрудничества между различными участниками сферы туризма. Туризм для людей с особыми потребностями в доступности, включая мобильную, визуальную, слуховую и когнитивную составляющие доступности. Предоставление универсальных туристических продуктов, услуг и среды. ГОСТ Р 55699-2013. Доступные средства размещения для туристов с</p>

возможности в сфере здоровья услуг в туризме.	ограниченными физическими возможностями. Специфика процесса обслуживания лиц с ограниченными возможностями в здоровье туроператором и турагентством с учётом их функциональных особенностей.
Тема 8 Организация обслуживания и обеспечение доступности лицам с ограниченными возможностями в сфере сервиса.	Особенности развития предприятий сервиса и сервисных услуг в Российской Федерации. Обеспечение доступности лицам с ограниченными возможностями в здоровье медицинских услуг. Обеспечение доступности лицам с ограниченными возможностями в здоровье пользования общественным транспортом. Организация предоставления маломобильным группам населения услуг связи и коммуникации.
Тема 9 Этикет общения с лицами, имеющими ограничения по возможности в здоровье.	Правила этикета при общении с инвалидами, лицами, имеющими ограничения в здоровье, маломобильными группами населения. Способы оказания помощи инвалидам и другим, функционально особенным группам населения, в преодолении барьеров, мешающих получению ими услуг наравне с другими лицами. Совокупность способностей, знаний и умений, необходимых для эффективного общения при оказании помощи инвалидам в преодолении барьеров. Коммуникативная эффективность. Общие правила этикета при общении с инвалидами, лицами, имеющими ограничения в здоровье, маломобильными группами населения, для персонала гостиничных предприятий и предприятий питания.
Тема 10 Управление «доступной средой»: социально-экономический аспект.	Отечественный и зарубежный опыт управления доступной средой. Архитектурно-строительная экспертиза и способы выявления нарушений доступности. Организация контроля за «доступной средой» предприятий сервиса и сферы гостеприимства. Инновационные и информационные технологии организации управления и контроля доступной среды. Определение эффективности доступной среды гостиничных предприятий и предприятий питания.

Название дисциплины	Организация питания с учетом национальных традиций
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Подготовка выпускника к организационно-управленческой деятельности в предприятии общественного питания; приобретение теоретических знаний и практических навыков в области традиций, обычаев, исторически сложившихся особенностей культуры питания народов мира.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Национальные кухни – нематериальное культурное наследие	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Кулинарное искусство как часть материальной культуры народов мира, показатель уровня цивилизованности нации. Национальные кухни и национальная пища.

человечества	Факторы формирования культуры и традиций питания. Гастрономия как нематериальное культурное наследие. Гастрономический туризм. "Гастрономический город", гастрономический бренд.
Тема 2 Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания	Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие: Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашана, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавуот). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.
Тема 3 Культура застолья: история, национальные традиции	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных и культурных традиций в питании
Тема 4 Традиции и культура питания русского народа	Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.
Тема 5 Традиции и культура питания в разных странах	Развитие кулинарного искусства в странах Европы: принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Развитие кулинарного искусства в странах АТР: принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Развитие кулинарного искусства в странах Африки: принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Развитие кулинарного искусства в странах Америки: принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.
Тема 6 Напитки в питании народов мира	Роль напитков в культурах питания народов мира. Национальные безалкогольные и алкогольные напитки разных стран и народов, традиции приготовления и употребления. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы.

Название дисциплины	Организация сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринг
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов теоретического и практического понимания применения информационных и коммуникационных технологий для удовлетворения требований потребителя в продукте или услуге сетевого ресторанного бизнеса и практических навыков осуществления данного вида производственно-технологической деятельности; изучение и освоение студентами основных систем автоматизации сетевого ресторанного бизнеса и эффективное их использование.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Введение в дисциплину. Понятийный аппарат.	Цели и задачи. Логика курса. Понятийный аппарат. Предприятия общественного питания и их классификация. Услуги общественного питания.
Тема 2 Теоретические основы развития сетевой формы ресторанного бизнеса.	Сетеизация и сетевые структуры. Виды сетей. Современные научные принципы и методы исследования гостиничных услуг для выявления тенденций его формирования и развития, в том числе и сетевых структур. Сетевая модель ведения бизнеса. Преимущества и недостатки сетевой формы организации бизнеса.
Тема 3 Современные стратегии развития сетевого ресторанного бизнеса	Применение современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг. Тенденции развития ресторанных сетей в мировой практике и в России. Региональные особенности развития сетевого ресторанного бизнеса: исторические предпосылки и современное состояние. Особенности и анализ. Виды ресторанных сетей и их особенности. Нормативно-законодательные акты для формирования, развития и деятельности сетевого ресторанного бизнеса. Навыки применения и развития сетевого ресторанного бизнеса на основе франчайзинга. Особенности. Сравнительный анализ.
Тема 4 Особенности построения сетевого ресторанного бизнеса	Владение научными принципами и методами организации производства. Организационно-функциональная структура производства. Производственный персонал. Разработка план-схемы территории предприятия. Рабочие программы логистики. Требования к инженерным системам. Документооборот для организации и деятельности производства. Фонд документации. Программы управления личной гигиеной и обучения гигиеническим навыкам на предприятиях, занятых производством, реализацией, хранением продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов. Блок-схемы технологических процессов производства. Программа производственного контроля. Разработка и внедрение системы/принципов НАССР. Закупки. Методология оценки поставщиков. Процедура прослеживаемости движения сырья, п/ф, готовой продукции, покупных товаров.
Тема 5 Особенности управления сетевым ресторанным бизнесом	Организационно-функциональные структуры управления ресторанных сетей и их характеристики. Новые должности для ресторанных сетей и их функционал. Особенности применения новых маркетинговых технологий как выявления тенденций формирования и развития успешного сетевого ресторанного бизнеса. Глобальный маркетинг. Инновационная деятельность. Электронная коммерция. CRM-системы. Программы лояльности.
Тема 6 Основы кейтеринга на предприятиях гостеприимства	Понятийный аппарат и терминология. Нормативно-правовые акты. Этапы развития кейтеринга. Современные тенденции развития кейтеринга. Виды кейтеринга и их особенности. Основные этапы проведения событийного кейтеринга. Дополнительные услуги и анимационные программы. Жизненный цикл проекта. Инструменты для организации и управления событийным кейтерингом.
Тема 7 Принципы организации кейтеринга	Ресурсы и материально-техническая база для организации кейтеринга. Оборудование и оснащение. Организация логистики. Требования к площадке. Требования к персоналу. Принципы создания меню и требования к блюдам. Требования к мебели. Правила доставки блюд и п/ф. Правила расстановки мебели. Правила сервировки и накрытия. Доготовка ПВСГ. Правила выкладки

	Методы и формы обслуживания. Демонтаж и уборка. Правила сбора и вывоза мусора и пищевых отходов.
Тема 8 Системы автоматизации сетевого ресторанного бизнеса	Понятийный аппарат информационно-коммуникационных технологий. Особенности автоматизации сетевого ресторанного бизнеса. Оборудование и план-схема его размещения. Программные продукты (ПП) системы автоматизации. Сравнительный анализ автоматизированных систем как владение навыками применения современных научных принципов и методов исследования формирования и развития сетевого ресторанного бизнеса.
Тема 9 Системы автоматизации для кейтеринга	Документооборот в процессе организации кейтеринга. Электронный документооборот(ЭДО). Программное обеспечение для эффективной организации и деятельности кейтеринга. Сравнительный анализ программных продуктов(ПП) для кейтеринга.

Название дисциплины	Основы компьютерной графики и моделирования
Кафедра	Кафедра информатики
Цель освоения дисциплины	Освоение методов и инструментальных средств векторной, растровой и фрактальной графики, компьютерных моделей бизнес-процессов.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Виды компьютерной графики.	Основные понятия компьютерной графики и моделирования, их применение в сфере гостеприимства и общественного питания. Классификация методов и инструментальных средств векторной, растровой и фрактальной графики, компьютерных моделей бизнес-процессов. Стандартизация в сфере компьютерной графики и моделирования бизнес-процессов. Базовые форматы компьютерной графики.
Тема 2 Векторная компьютерная графика.	Сущность способа представления графических объектов и изображений (формат описания) в компьютерной графике, основанный на математическом описании элементарных геометрических объектов. Базовые примитивы векторной графики (точки, линии, сплайны, кривые Безье, круги, окружности, эллипсы, многоугольники). Объекты векторной графики описания совокупностью координат, параметров и атрибутов.
Тема 3 Растровая компьютерная графика.	Характеристики растровых изображений. Сетка пикселей. Характеристики цветов изображений и их глубины. Цветовые модели RGB, CMYK, XYZ, YCbCr. Типы сжатия растровых изображений, возможности восстановления изображений.
Тема 4 Фрактальная компьютерная графика.	Способы создания композиций. Реализация приемов использования подобия объектов, их совокупностей, композиций: использующих симметрию, асимметрию, горизонтالي, вертикали, диагонали. Формирование сложных графических объектов.
Тема 5 Компьютерные модели бизнес-процессов.	Моделирование бизнес-процессов (BPM) в управлении экономическими системами. Представление процессов предприятия моделями. Стандарты и нотации моделирования бизнес-процессов. Инструментальные средства BPM. Анализ и автоматизация бизнес-процессы с использованием BPM. Формирование моделей процессов из журналов событий с помощью инструментов интеллектуального анализа.

Название дисциплины	Основы менеджмента
Кафедра	Кафедра проектного менеджмента и управления качеством
Цель	Формирование системы знаний в области теории менеджмента, понятийного

освоения дисциплины	аппарата дисциплины, создание базы практических навыков использования технологий и инструментов современного менеджмента, развитие управленческого мышления у обучающихся.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Вводная часть дисциплины. Понятие и содержание менеджмента	Терминология основных понятий. Цель менеджмента. Содержательные аспекты менеджмента. Объекты и субъекты менеджмента. Виды менеджмента. Функции менеджмента. Методы менеджмента. Принципы менеджмента. Инфраструктура менеджмента.
Тема 2 Теоретические основы менеджмента	Субъект и объект управления. Элементы теории систем в менеджменте. Определение системы. Эмерджентность и аддитивность. Признаки классификации систем по Акоффу. Детерминированные, анимационные, социальные, экологические системы. Системные модели в менеджменте. Детерминированная модель. Анимационная модель. Социально-системная модель. Средовая или экологическая модель. Жизненный цикл организации. Теория жизненного цикла организации И. Адизеса. Теория жизненного цикла организации Л. Грейнера.
Тема 3 Краткая история современного менеджмента	Условия становления менеджмента. Мануфактура и фабрика. США как родина современного менеджмента. Ф.У.Тейлор как основоположник современного научного менеджмента. Школа научного менеджмента. Триумфальное шествие тейлоризма по планете. Классическая школа менеджмента. А. Файоль и функции менеджмента. М.Вебер и концепция рациональной бюрократии. Школа человеческих отношений как реакция на тейлоризм. М.П. Фоллет. Э. Мэйо, Ф. Ротлисбергер и хоуторнские эксперименты. Школа поведенческих наук. А. Маслоу, Д. Мак Грегор. Теория Х и теория У. Теория менеджмента во второй половине XX века.
Тема 4 Функции менеджмента	Типизация функций менеджмента. Функция формирования целей. Ценности, их иерархия в конкретных организациях. Видение. Миссия. Определение цели. Систематизация целей организации. Дерево целей как инструмент целеполагания. Функция планирования. Содержание функции. Планы организации. Виды планов (по времени, по предмету и т.п.). Взаимосвязь планов. Технология планирования. Методы планирования. Нормативный метод. Экстраполяция. Балансовый метод. Методы календарного планирования (графики Гантта, сетевые графики). Определение функции организации деятельности. Организация как процесс создания структуры организации. Организация как процесс формирования взаимоотношений полномочий. Бюрократическая и адаптивная модель в менеджменте. Структуры бюрократической модели: линейная, функциональная, линейно-функциональная, дивизиональная. Структуры адаптивной модели: проектная (программно-сетевая), матричная, сетевая, виртуальная. Делегирование. Полномочия. Ответственность. Линейные полномочия. Скалярная цепь. Высокие и плоские организации. Принцип единоначалия. Норма управляемости. Аппаратные полномочия. Тип аппарата. «Сила» и «широта» аппаратных полномочий. Определение функции контроля. Необходимость контроля. Роль организованного учета. Оценка и анализ. Виды контроля. Методы контроля. Функция регулирования. Определение функции регулирования. Основные направления регулирования: устранение отклонений; пересмотр стандартов. Реактивное и проактивное регулирование. Обратная связь как условие регулирования. Определение функции мотивирования. Теории мотивирования. Содержательные и процессуальные теории. Теория потребностей А. Маслоу. Развитие теории потребностей К.

	Альдерфером. Развитие теории потребностей Б.М. Генкиным. Теория приобретенных потребностей Мак Клеllandа. Теория двух факторов Герцберга. Теория ожиданий Врума. Теория справедливости Адамса. Теория мотивирования Портера-Лоулера. Технология мотивирования. Коллективное и индивидуальное мотивирование. Использование внешнего вознаграждения: материальные и нематериальные стимулы. Использование внутреннего вознаграждения: работа, которая нравится. Мотивация достижения и мотивация избегания по В.И. Герчикову.
Тема 5 Связующие процессы в менеджменте	Определение функции разработки и принятия решения. Фоновый характер функции. Управленческие решения. Требования к управленческим решениям. Классификация управленческих решений. Этапы разработки рационального управленческого решения. Модели и методы разработки и принятия решений. Режимы принятия управленческого решения. Коллегиальное принятие решений. Коллективное принятие решений. Классическая, административная и политическая модель принятия решений. Определение функции установления коммуникаций. Фоновый характер функции. Типология коммуникаций. Коммуникативная компетентность менеджера. Внешняя и внутренняя коммуникации. Формы коммуникаций. Формальные коммуникации: восходящие, нисходящие, горизонтальные. Неформальные коммуникации: «прогулочное управление», «тайный телеграф». Слухи и их эффективность. Технология и результативность коммуникации. Общая схема коммуникативного процесса. Критерии выбора канала коммуникации. Цели установления коммуникаций. Результаты коммуникационного процесса.
Тема 6 Организационное поведение.	Типология групп и групповая динамика. Формальные и неформальные группы. Групповая динамика. Факторы групповой динамики. Понятие организационной культуры и типология организационных культур. Типы организационной культуры по Ч. Хэнди. Типы организационной культуры по Дж. Сонненфельду. Ценности организации как инструмент формирования поведения сотрудников. Методика исследования менталитета сотрудников организации Г. Хофстеде. Власть. =Соотношение понятий «власть», «лидерство», «руководство». Организационная и естественная иерархия как источники власти и лидерства. Современные теории лидерства. Стили руководства. Конфликты как модели группового поведения. Типология конфликтов. Функциональные и дисфункциональные последствия конфликтов. Управление конфликтом. Способы предотвращения конфликтов. Методы разрешения конфликтов. Понятие этики бизнеса.
Тема 7 Эффективность менеджмента и современные тенденции в развитии менеджмента	Понятие эффективности, эффективности менеджмента. Эффективность производства. Эффективность организации. Техническая неэффективность менеджмента. Экономическая неэффективность менеджмента. Количественные показатели эффективности менеджмента. Пути повышения эффективности менеджмента. Парадигмы современного менеджмента. Традиционная управленческая парадигма. Инновационная управленческая парадигма. Характеристики новой инновационной управленческой парадигмы. Динамика парадигмы менеджмента. Партисипативный менеджмент. Цветные организации. Бирюзовые организации. Построение бизнес-моделей по А. Остервальдеру. Шаблон бизнес-модели. Дизайн-мышление в бизнесе. Стиль менеджмента «эджайл». Принцип холакратии.

Название дисциплины	Основы цифровой безопасности
Кафедра	Кафедра вычислительных систем и программирования
Цель освоения	Познакомить студентов с современными вызовами безопасности цифровой информации и методами защиты от атак на компьютерную информацию.

дисциплины	
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Современные вызовы цифровой безопасности . Угрозы информационной безопасности и способы их реализации.	<p>Понятие безопасности автоматизированной информационной системы. Понятие защиты информации. Конфиденциальность, целостность, доступность. Субъекты, заинтересованные в обеспечении информационной безопасности. Уровни обеспечения информационной безопасности. Системы обеспечения информационной безопасности. Понятие угрозы информационной безопасности. Основные виды и источники угроз информационной безопасности. Внутренние и внешние угрозы. Понятие уязвимости информационной системы, атаки на систему. Понятие риска. Причины, виды, каналы утечки и искажения информации. Основные методы реализации угроз информационной безопасности: методы нарушения секретности, целостности и доступности информации. Политика безопасности. Информационные риски. Управление рисками. Качественный и количественный анализ риска. Методики оценки рисков. Модель оценки рисков. Экономические последствия атак на информацию. Структура ущерба предприятия от реализации угроз информационной безопасности.</p>
Тема 2 Методы и средства защиты от несанкционированного доступа к компьютерной информации (обзор, классификация).	<p>Определение методов и технологий защиты информации. Обобщенные категории методов защиты информации. Организационные меры защиты информации. Технологические методы и средства защиты информации. Криптографические и правовые методы защиты информации. Особенности защиты на разных уровнях информационной системы. Противодействие инсайдерской деятельности.</p>
Тема 3 Правовой ландшафт информационной безопасности . Защита персональных данных. Компьютерные преступления.	<p>Правовые меры защиты информации. Государственное регулирование в сфере информационной безопасности. Правовые режимы доступа к информации. Виды тайн. Персональные данные. Государственные регулирующие органы РФ. Компьютерные преступления. Основные международные стандарты информационной безопасности. Процессы управления информационной безопасностью. Процесс управления рисками организации и его процедуры. Проблемы применения стандартов информационной безопасности.</p>
Тема 4 Защита от вредоносного программного обеспечения.	<p>Вредоносное программное обеспечение. Классификация вредоносных программ. Понятие компьютерного вируса. Троянские программы. Основные типы компьютерных вирусов. Основные классы вредоносных программ по характеру воздействия на компьютерную систему. Основные тенденции развития вирусных технологий. Возможные последствия вирусных атак. Методы и средства антивирусной защиты.</p>
Тема 5 Методы идентификации и аутентификации	<p>Системы идентификации и аутентификации: основные определения, типы, область применения, классификация. Парольная защита. Общие подходы к построению парольных систем. Выбор паролей. Методы взлома паролей. Методы выбора паролей. Дискреционное и мандатное управление доступом. Уровни доступа. Ролевое управление доступом. Двухуровневое назначение</p>

ции. Парольные системы. Правила выбора паролей.	прав доступа.
Тема 6 Операционные системы, встроенные механизмы защиты. Управление доступом к данным.	Защищенные информационные системы. Принципы построения защищенных информационных систем. Оценка безопасности операционной системы. Структура операционной системы. Инструменты настройки безопасности ОС Windows. Защищенная файловая система NTFS. Средства шифрования ОС Windows. Защита работы пользователей в сети Windows. Защита офисных документов. Технологии защиты баз данных. Управление доступом к данным.
Тема 7 Основы технической, криптографической, стеганографической защиты информации.	Техническая защита информации. Исторические методы стеганографии. Цифровая стеганография. Определения и методы цифровой стеганографии. Стегосистема. Области применения компьютерной стеганографии. Основы современной криптографии. Понятия и определения современной криптографии. Стойкость шифра. Стойкость алгоритмов шифрования. Классификация криптоаналитических атак. Классификация криптографических алгоритмов. Исторические шифры. Требования, предъявляемые к современным алгоритмам шифрования. Симметричные алгоритмы шифрования. Алгоритмы шифрования с открытым ключом. Алгоритмы электронной цифровой подписи. Хеширование. Типы криптографических хеш-функций. Защищенная цифровая подпись. Цифровые сертификаты.
Тема 8 Компьютерные сети. Методы защиты сетей. Обеспечение безопасности при работе в Интернет.	Основные принципы организации сетевой защиты. Типичные угрозы безопасности и уязвимости сетевых информационных систем. Классификация способов несанкционированного доступа и жизненный цикл атак. Нападения на политику безопасности и процедуры административного управления. Нападения на постоянные и сменные компоненты системы защиты. Нападения на протоколы информационного взаимодействия. Нападения на функциональные элементы компьютерных сетей. Способы противодействия несанкционированному сетевому и межсетевому доступу. Аутентификация пользователя локальной сети. Разграничение доступа к локальной сети. Противодействие несанкционированному межсетевому доступу. Использование межсетевых экранов (Firewall). Критерии их оценки. Туннелирование. Технология виртуальных частных сетей. Защищенные сетевые протоколы. Безопасность работы в сети Интернет. Безопасная доставка e-mail сообщений.

Название дисциплины	Основы экономики
Кафедра	Кафедра общей экономической теории и истории экономической мысли
Цель 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.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Введение в экономику.	Определение предмета экономической теории представителями разных школ. Система экономических отношений: социально-экономические, технико-экономические, организационно-экономические, эколого-экономические.

	<p>Исследование богатства и поведения человека. Изучение редкости, ограниченности ресурсов. Структура экономической теории. Нано-, микро-, мезо-, макро- и мегаэкономика – составные части экономической науки и различные уровни экономического анализа. Экономические субъекты и их цели. Взаимосвязь экономической теории с другими науками. Функции экономической теории. Методология экономической науки. Методы познания экономических процессов. Проблема ограниченности ресурсов и безграничности потребностей. Благо, продукт, услуга. Классификация потребностей. Виды ресурсов. Кривая производственных возможностей. Основные факторы производства: труд, капитал, земля, предпринимательская способность (деятельность). Взаимозаменяемость факторов производства.</p>
<p>Тема 2 Рынок и механизм его функционирования.</p>	<p>Рынок как экономическая система, его функции и роль в общественном производстве. Формы, структура и инфраструктура рынка. Рыночная экономика и условия ее функционирования. Модели рыночной экономики. Спрос: понятие, величина, факторы. Предложение: понятие, величина, факторы. Взаимодействие спроса и предложения. Рыночное равновесие и его сдвиг. Эластичность спроса и предложения. Рента (излишек) покупателя и продавца. Избыток (рента) покупателя и продавца.</p>
<p>Тема 3 Теория потребительского поведения.</p>	<p>Количественный подход к определению полезности. Порядковый подход к определению полезности: Порядковая измеримость полезности и аксиомы порядкового подхода; Кривые безразличия и их свойства. Предельная норма замены и конфигурация кривой безразличия. Бюджетное ограничение. Уравнение бюджетной линии. Графическая трактовка равновесия потребителя. Реакция потребителя на изменение дохода и цен: Реакция потребителя на изменение дохода. Реакция потребителя на изменение цены.</p>
<p>Тема 4 Производство и предложение благ.</p>	<p>Производственная функция. Производство в коротком и длительном периодах. Эффективность и изменение масштаба производства, отдача от масштаба. Линии роста предприятия в коротком и длительном периодах. Бухгалтерские и экономические затраты, прибыль экономическая и бухгалтерская. Функции затрат в коротком и длительном периодах, постоянные, переменные, предельные и средние затраты. Издержки производства.</p>
<p>Тема 5 Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.</p>	<p>Конкуренция и ее виды. Свободная или совершенная конкуренция, её достоинства и недостатки. Несовершенная конкуренция. Виды несовершенной конкуренции. Роль государства в поддержании конкурентной среды. Методы государственного воздействия. Поведение фирмы в условиях совершенной конкуренции, монополии, монополистической конкуренции, олигополии. Методы регулирования естественной монополии, ущерб от монополизации рынка, ценовая дискриминация и ее виды. Монополистическая конкуренция, равновесие монополистического конкурента в коротком и длительном периодах, неценовая конкуренция. Олигополия предложения, ценовая война, картель, лидерство в ценах (квазимонополия).</p>
<p>Тема 6 Ценообразование и доходы на рынках факторов производства.</p>	<p>Особенности спроса и предложения на факторы производства. Спрос и предложение труда. Определение заработной платы. Капитал как фактор производства. Ставка банковского процента Принцип дисконтирования. Рынок земли. Рента и цена земли.</p>
<p>Тема 7 Национальная экономика. Макроэкономика.</p>	<p>Ключевые проблемы макроэкономики. Национальное хозяйство как целостное единство отраслей и секторов экономики. Модели кругооборота доходов и расходов. Основные макроэкономические показатели и их измерение. Совокупный общественный продукт, Национальное богатство.</p>

<p>мическая политика. Национальное счетоводство.</p>	<p>Валовой национальный продукт, валовой внутренний продукт, чистый продукт, национальный доход, личный доход. Промежуточный и конечный продукт. Сущность, этапы развития и функции национального счетоводства. Методология национального счетоводства. Государственная экономическая политика и ее разновидности. Концепции и основные направления государственного регулирования экономики. Правовые, административные и экономические регуляторы. Цели и инструменты макроэкономической политики.</p>
<p>Тема 8 Потребление, сбережение, накопление и инвестиции.</p>	<p>Механизм функционирования рынка товаров и услуг. Макроэкономическое равновесие и мультипликационный эффект. Совокупный спрос. Совокупное предложение. Краткосрочное и долгосрочное макроэкономическое равновесие. Факторы, определяющие потребление и сбережения. Кейнсианские и неоклассические функции потребления и сбережений. Инвестиционный спрос и определяющие его факторы. Сущность и функции инвестиций. Виды инвестиций. Взаимосвязь инвестиций и национального дохода.</p>
<p>Тема 9 Экономический рост. Цикличность развития экономических систем. Теория экономического развития.</p>	<p>Сущность циклического развития и его характерные особенности. Фазы цикла. Основные характеристики экономического цикла деловой активности. Изменение экономических показателей в ходе цикла. Большие циклы конъюнктуры Н.Д. Кондратьева. Особенности развития современного экономического цикла. Антикризисные и стабилизационные программы. Сущность, цели и факторы экономического роста. Характерные черты современного экономического роста. Показатели экономического роста. Экстенсивный и интенсивный типы экономического роста.</p>
<p>Тема 10 Рынок труда. Занятость и безработица. Инфляция.</p>	<p>Рынок труда и его функции. Концепции занятости населения. Безработица и ее виды. Естественный уровень безработицы. Закон Оукена. Понятие инфляции. Основные виды инфляции. Причины возникновения и факторы развития инфляции. Социально-экономические последствия инфляции. Кривая Филлипса. Антиинфляционная политика государства.</p>
<p>Тема 11 Денежно-кредитная политика система и монетарная политика.</p>	<p>Деньги. Функции денег. Символические деньги. Товарные деньги. Фидуциарные деньги. Денежные агрегаты. Ликвидность. Дисконтирование. Предложение денег. Спрос на деньги. Ставка процента. Скорость обращения денег. Предпочтение ликвидности. Обязательные резервы. Избыточные резервы. Ставка рефинансирования. Норма депонирования. Денежная база. Система частичного резервирования. Банковский мультипликатор. Денежный мультипликатор. Операции на открытом рынке. Монетарная политика. Инструменты монетарной политики. Механизм денежной трансмиссии.</p>
<p>Тема 12 Финансовая система. Бюджетно-налоговое регулирование экономики.</p>	<p>Финансовая система, цели и функции. Структура финансовой системы. Государственный бюджет. Прямые/косвенные налоги. Пропорциональный/прогрессивный/регрессивный налог. Дефицит и профицит государственного бюджета. Стимулирующая бюджетно-налоговая политика. Сдерживающая бюджетно-налоговая политика. Дискреционная бюджетно-налоговая политика. Внутренний лаг. Недискреционная (автоматическая) бюджетно-налоговая политика. Встроенные (автоматические) стабилизаторы. Циклический дефицит/профицит государственного бюджета. Структурный дефицит/профицит государственного бюджета. Долговое финансирование бюджетного дефицита. Эмиссионное финансирование бюджетного дефицита. Эффект Оливера — Танзи. Кривая Лаффера. Государственный долг.</p>
<p>Тема 13 Совокупные доходы населения и</p>	<p>Доходы населения, их виды и источники формирования. Номинальный и реальный доходы. Проблема справедливого распределения в рыночной экономике. Личные и располагаемые доходы. Проблема измерения неравенства в распределении доходов: кривая Лоренца и коэффициент Джини</p>

социальная политика государства.	Государственная политика перераспределения доходов.
---	---

Название дисциплины	Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Сформировать у обучающихся 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 в РФ.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Основные понятия и определения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Понятие-безопасности,-объекты-и-субъекты-менеджмента безопасности. Принципы обеспечения безопасности. Система безопасности, ее структура, основные функции и задачи. Уровни безопасности, их характеристика: международный (межгосударственный), государственный (государственно-отраслевой), производственный. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания
Тема 2 Безопасность на предприятиях гостеприимства и уровни ее организации	Безопасность на предприятиях гостеприимства и особенности ее организации. Базовые категории. Угрозы и компоненты безопасности на предприятиях гостеприимства. Внешние и внутренние угрозы безопасности. Запросы,- потребности-и-ключевые-ценности-потребителя.-Личная безопасность и средства самозащиты гостей и персонала на предприятиях гостеприимства.
Тема 3 Основные составляющие системы безопасности на предприятиях гостеприимства и общественного питания	Комплексная-система-обеспечения-безопасности-предприятий гостеприимства и ее основные составляющие. Функции и задачи системы безопасности,-принципы-организации-безопасного-функционирования предприятий гостеприимства. Основные виды,-методы и-средства обеспечения безопасности гостиницы. Концептуальная модель обеспечения безопасности гостей-и трудового-коллектива на предприятиях гостеприимства и общественного питания
Тема 4 Основные направления охраны труда и	Подсистемы обеспечения безопасности предприятий гостеприимства и общественного питания: правовая,-кадровая,-информационная,-финансово-экономическая. Обеспечение безопасности с учетом запросов, потребностей и ключевых ценностей потребителя в условиях чрезвычайных ситуаций различного происхождения: природных, техногенных, экологических,

<p>обеспечения безопасности на предприятиях и общественно-го питания гостеприимства</p>	<p>социальных.</p>
<p>Тема 5 Служба безопасности гостинично-ресторанного комплекса и организация ее работы</p>	<p>Структура службы безопасности гостиницы, ее основные задачи, виды и направления деятельности. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности по организации физической охраны и охрана объектов. Защита материальных ценностей и имущества. Информационная защита. Требования к сотрудникам службы безопасности и методика их отбора. Взаимодействие службы безопасности с администрацией, персоналом гостинично-ресторанного комплекса, гостями и правоохранительными органами.</p>
<p>Тема 6 Технические средства и системы обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства и общественно-го питания</p>	<p>Зоны безопасности гостиницы и предприятий общественного питания. Классификация технических средств и систем-безопасности. Техника-и-оборудование,-обеспечивающие технологические процессы ресторанной, гостиничной деятельности и безопасность жизнедеятельности-объекта: системы-противопожарной-защиты. Технические средства ограничения доступа к объектам. Системы охранной сигнализации.-Визуальное-наблюдение. Средства-обеспечения информационной безопасности.</p>
<p>Тема 7 Санитарно-эпидемиологическая безопасность на предприятиях гостеприимства и общественно-го питания</p>	<p>Медицинские и санитарно-эпидемиологические аспекты обеспечения безопасности потребителей гостиничного продукта и трудового коллектива. Виды санитарно-эпидемиологических угроз и способы распространения инфекции. Закон РФ «О защите прав потребителей». Нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной и ресторанной деятельности по организации санитарно-эпидемиологической безопасности объектов. Обеспечение мер защиты потребителей и персонала в случае эпидемиологической угрозы.</p>
<p>Тема 8 Система управления охраной труда на предприятиях гостеприимства и общественно-го питания</p>	<p>Элементы системы управления охраной труда (СУОТ) на гостиничных и ресторанных предприятиях с учетом изменений законодательства РФ 2022 года. Основные принципы построения СУОТ, ее цели и задачи. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты предприятиях гостеприимства. Влияние методов управления на производственные процессы по охране труда на предприятиях гостеприимства. Типы производственных связей между департаментами предприятий гостеприимства и общественного питания. Действия клиентов и участников процесса обслуживания (работодателей и персонала) в случае причинения вреда здоровью потребителю или работнику.</p>
<p>Тема 9</p>	<p>Трудовое законодательство РФ в рамках защиты работников и работодателей.</p>

Нормы охраны труда и рабочего времени на предприятиях гостеприимства и общественно-го питания	Нормы рабочего времени, труда и отдыха, график работы персонала и табель учета рабочего времени. Правила внутреннего распорядка предприятиях гостеприимства и общественного питания, их регулирование. Организация труда сотрудников различных департаментов предприятий гостеприимства и общественного питания с учетом требований эргономики. Технологии преодоления депрессии и профессионального выгорания у сотрудников контактной службы предприятий гостеприимства и общественного питания
--	---

Название дисциплины	Право
Кафедра	Кафедра теории и истории государства и права
Цель освоения дисциплины	Приобретение обучающимися знаний в области права для формирования уважения к закону, повышения уровня правосознания и правовой культуры.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Государственно-правовое устройство Российской Федерации.	Происхождение государства и права. Понятие государства, его признаки и функции. Форма государства. Механизм государства. Правовое государство. Понятие, признаки и функции права. Правотворчество. Система права. Правоотношение. Реализация права. Правовое и противоправное поведение. Юридическая ответственность. Правосознание и правовая культура.
Тема 2 Основы конституционного строя и правовой статус личности в Российской Федерации	Основы конституционного строя России. Конституционно-правовой статус человека и гражданина РФ. Система органов государственной власти в Российской Федерации.
Тема 3 Отрасли частного права	Гражданское право, как отрасль права. Единство гражданско-правового регулирования личных и предпринимательских отношений. Структура гражданского правоотношения: субъекты, объекты, содержание. Вещные права. Обязательства. Соотношение понятий сделка, договор, обязательство. Сделки: понятие, формы, виды, последствия недействительности. Гражданско-правовой договор: понятие, условия заключения, изменения и расторжения. Понятие сроков в гражданском праве. Исковая давность. Гражданско-правовая ответственность. Способы защиты гражданских прав. Наследственное право. Семейное право. Понятие брака. Порядок заключения и расторжения брака. Обстоятельства, препятствующие заключению брака. Признание брака недействительным. Личные и имущественные права и обязанности супругов. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплинарная и материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников.
Тема 4 Отрасли публичного права	Уголовное законодательство. Состав преступления. Уголовная ответственность. Понятие и виды уголовных наказаний. Обстоятельства, исключающие преступность деяния. Освобождение от уголовной ответственности и наказания. Предмет и источники административного права.

	Административные правоотношения. Административное правонарушение. Административная ответственность. Правовые основы противодействия коррупции. Финансовое право: понятие и система. Правоотношения в сфере информационного права: виды, субъекты, ответственность за нарушения. Понятие и виды тайны. Международное право: понятие и принципы. Ответственность государств в международном праве.
--	--

Название дисциплины	Правовые аспекты деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование компетенций как комплексов знаний, умений и владений, в совокупности необходимых для освоения бакалаврами базовых теоретических понятий права, основ законодательства, регулирующего общественные отношения в сфере гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Правовое регулирование деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ.	Современное государственное регулирование делопроизводства. Понятие гостиничной деятельности. Гостиничная деятельность, ее процессы, управление процессами гостиничной деятельности как объект изучения дисциплины. Документационное обеспечение управления гостиничной деятельностью как предмет изучения дисциплины. Цель и задачи, методы изучения дисциплины, формы контроля, требования к аттестации. Основная и дополнительная литература. Федеральные законы, Положения и иные нормативно-правовые и методические документы и стандарты, регулирующие документирование управленческой деятельности (в том числе на гостиничном предприятии).
Тема 2 Возникновение и развитие государственного регулирования документационного обеспечения деятельности в сфере индустрии гостеприимства.	системе общественных отношений. Делопроизводство как важная составляющая управления отношениями, возникающими в обществе в процессе обмена материальными и духовными ценностями, осуществляемого членами общества. Информация как ценность. Необходимость государственного регулирования делопроизводства. Возникновение, становление и развитие государственного регулирования делопроизводства. Этапы: особенности документирования в период Древней Руси, приказное делопроизводство (XV-XVII вв.), коллежское делопроизводство (XVIII - XIX вв.), министерское делопроизводство (XIX-XX вв.), делопроизводство в XX веке. Стандартизация и унификация. Особенности современной системы делопроизводства. Задачи государственного регулирования документирования на современном этапе развития общества.
Тема 3 Специфика документационного обеспечения деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания.	Теоретическая основа управления деятельностью гостиничного предприятия. Управление: понятие и сущность. Объект и субъект управления. Функции управления. Современные подходы к управлению в целом. Гостиничное предприятие как объект управления. Принципы управления гостиничным предприятием. Организационная структура гостиничного предприятия. Отдел, осуществляющий исполнение и контроль за документооборотом на гостиничном предприятии.

<p>Тема 4 Документаци онное обеспечение деятельности основных служб предприятий индустрии гостеприимс тва.</p>	<p>Документационное обеспечение административно-управленческой деятельности. Понятие организационная и распорядительная документация. Организационная документация, требования к оформлению. Положение. Устав. Учредительный договор. Инструкция. Распорядительные документы: приказ, распоряжение, решение. Понятие информационно-справочная документация. Информационные документы. Служебные письма, их разновидности, реквизиты письма. Стандарты при осуществлении письменных коммуникаций с зарубежными деловыми партнерами. Документирование деятельности служб обслуживания гостей. Документация, сопровождающая прием и размещение гостей. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда. Документация, связанная с технологическими процессами обеспечения деятельности гостиницы. Документирование деятельности служб организации деятельности и функционирования гостиничного предприятия.</p>
<p>Тема 5 Документиро вание. Технологии работы с документами на предприятия х индустрии гостеприимс тва.</p>	<p>Документооборот в гостинице: структура, объем, содержание. Регламентирование организации делопроизводства в гостинице. Инструкция по делопроизводству. Создание, движение, контроль за исполнением документа. Прием и первичная обработка документов. Регистрация и обработка документов. Мониторинг документооборота в гостинице. Системы автоматизации делопроизводства в гостиничной деятельности. Типы организации делопроизводства.</p>
<p>Тема 6 Специфика использован ие информацио нных технологий документаци онного обеспечения предприятий индустрии гостеприимс тва предприятий</p>	<p>Современные способы и техника создания документов. Компьютерные технологии деловой переписки. Краткий обзор программного обеспечения персонального компьютера. Основные методы форматирования текста. Атрибуты оформления текста. Оформление абзацев, рубрик, заголовков, примечаний, сносок. Таблицы.</p>

<p>Название дисциплины</p>	<p>Предпринимательство и стартапы в индустрии питания</p>
<p>Кафедра</p>	<p>Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса</p>
<p>Цель освоения дисциплины</p>	<p>Создание у студентов комплекса теоретических знаний по предпринимательству и практических навыков разработки плана работы над открытием инновационных предприятий в сфере ресторанного бизнеса в форме стартапа; научить студентов применять современные инновационные технологии и применять методы коммерциализации инновационных идей в ресторанном бизнесе.</p>
<p>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	
<p>Тема 1</p>	<p>Сущность предпринимательства. Объекты и цели предпринимательства.</p>

Формы и виды предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественно м питания.	Инновационная направленность предпринимательской деятельности. Формы и виды предпринимательства в сфере гостеприимства и общественного питания.
Тема 2 Инновационное предпринимательство.	Понятие инновации и ее характеристики. Виды инноваций и их классификация. Характеристика инновационного процесса. Этапы инновационного процесса. Модели инновационного процесса. Формы продвижения и реализации инноваций на рынке.
Тема 3 Этапы развития стартапа	Основные этапы развития стартапа: 1. Формирование идеи - Pre-seed. 2. Проведение тестирования идеи и разработка прототипа. 3. Написание стратегии/цели - Seed. 4. Поиск инвесторов. 5. Заключительные стадии - Альфа-версия (продукта/проекта), Закрытая бета-версия. 6. Запуск - Открытая бета-версия. Этапы жизненного цикла стартапа: открытие, проверка, эффективность, масштабирование, разработка способа выхода стартапа. Правила создания хорошей команды стартапа.
Тема 4 Тенденции инновационных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания.	Тенденции инновационного развития в сегменте быстрого питания. Гастрономические тренды в сегменте casual restarants. Иновации внутренней среды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Название дисциплины	Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Сформировать у обучающихся навыки использования современных научных принципов и-методов-исследования рынка гостиничных услуг и услуг питания при проектировании деятельности, а также продуктов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Специфика проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Основные характеристики проектной деятельности: методы и стадии проектирования. Основные понятия-и-определения-управления-проектами-как-результата интеллектуальной деятельности: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта. Понятие проекта гостиничного комплекса, элементы и взаимосвязь элементов-гостиничного-комплекса.-Создание-эскизного-проекта. Техническая задание-и проектная документация.-Проектирование инновационного гостиничного продукта. Общие принципы формирования дизайна предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 2 Нормативно-	Виды нормативных документов: ГОСТ, СНИП, СанПиН, ГСН, ГЭСН, правила, нормы, стандарты РФ, регулирующих проектирование в сфере гостеприимства

<p>технологическая документация проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>и общественного питания.-Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам и гостинично-ресторанным комплексам. Понятие ТЭО. Организационно-технологическое проектирование. Функциональная организация зданий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>Тема 3 Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности</p>	<p>Туристские-и-гостинично-ресторанные-комплексы.-Понятие индустриальной базы и-классификация туристских-и-гостинично-ресторанных комплексов РФ и стран Европы. Макро- и микросреда предприятия. Влияние факторов рыночной среды на выбор концепции предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Сканирование и анализ рыночной среды. Значение маркетинговых исследований для проектной общественного питания.</p>
<p>Тема 4 Требования к зданиям и помещениям предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов.- Конструктивные-элементы-зданий-гостиниц.-Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Генеральный план участка. Выбор территории, зонирование, формулировка предложений по использованию территории. Состав и распределению площадей различного назначения. Основные функционально-технологические-параметры-гостинично-ресторанного комплекса. Разработка интерьера. Размещение и организация: символики, ландшафта, внешнего освещения и подсветки всего комплекса. Организация парковки для гостиничного комплекса.</p>
<p>Тема 5 Проектирование помещений вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах.</p>	<p>Проектирование-помещений-вестибюльной-группы.-Специфика проектирования бизнес-центров и спортивно-оздоровительных центров при гостинице. Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям. Группа административных помещений. Технологические нормативы и требования к объектам, в которых состав помещений и служб обеспечивает выполнение основных функций и наиболее необходимых (универсальных) услуг, а также дополнительных услуг.</p>
<p>Тема 6 Проектирование жилой зоны гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Ванные комнаты жилых номеров. Технологические нормативы освещение гостиничных номеров. Меблировка гостиничных номеров. Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров и формировании гостиничного продукта. Влияние интерьера номера на комфорт-потребителя-гостиничного-продукта.-Расчет-материально-технического обеспечения номера.</p>
<p>Тема 7 Проектирование торгового зала предприятий</p>	<p>Организация деятельности предприятий общественного питания и этапы создания ресторана. Проектирование предприятий питания при гостиничных-комплексах;-санаториях-и-курортах,-домах-отдыха, пансионатах, туристских базах и приютах. Различные стилевые решения в оформлении интерьеров торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания. Влияние интерьера торгового зала на комфорт посетителя ресторана.</p>

сферы общественно го питания.	Расчет материально-технического обеспечения торгового зала помещений для потребителей услуг предприятий общественного питания.
--------------------------------------	--

Название дисциплины	Проектный менеджмент
Кафедра	Кафедра проектного менеджмента и управления качеством
Цель освоения дисциплины	Овладение студентами теоретическими знаниями и практическими навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Понятие и характеристики проекта. Проектная организация.	Проект как объект управления: определение проекта, жизненный цикл проекта, классификация проектов. Подходы к организации деятельности: функциональный, процессный, проектный. Определение проектного менеджмента. Проектная организация. Трансформация традиционной организации в проектную.
Тема 2 Работа проектной организации.	Структуры управления в проектном менеджменте. Портфели и программы проектов. Организация и функционирование проектного офиса (РМО): типы проектных офисов, функции проектного офиса, состав проектного офиса, эффективность проектного офиса.-
Тема 3 Современные научные и практико-ориентированные подходы к проектному менеджменту .	Деятельность профессиональных ассоциаций. Стандартизация проектного менеджмента. Водопадная модель управления проектами. Гибкие подходы в управлении проектами.
Тема 4 Практический инструментарий управления проектами. Инициация проекта.	Концепция проекта. Устав проекта. Подходы к анализу заинтересованных лиц проекта.
Тема 5 Практический инструментарий управления проектами. Планирование проекта.	Формирование цели проекта. Планирование работ в проекте: иерархическая структура работ, метод PERT, метод СРМ.
Тема 6 Практический инструментарий	Набор команды проекта. Развитие команды проекта. Мотивация проектной команды. Методы оценки эффективности проектной команды. Установление коммуникаций в проекте.

рий управления проектами. Исполнение проекта.	
Тема 7 Практически й инструмента рий управления проектами. Анализ и контроль проекта.	Мониторинг проекта. Проведение промежуточных оценок проекта. Экспертиза проекта. Аудит проекта. Тестирование. Система контроля. Контроль финансовых затрат. Освоенный объем.
Тема 8 Практически й инструмента рий управления проектами. Завершение проекта.	Закрытие проекта или фазы. Закрытие контрактов. Создание архива проекта.
Тема 9 Цифровой менеджмент в проектах.	Содержательный аспект цифровой трансформации проектных организаций и цифрового менеджмента. Цифровая инфраструктура проектной деятельности. Модель управления проектами в условиях цифровой трансформации бизнеса.

Название дисциплины	Психология
Кафедра	Кафедра коммуникационных технологий и связей с общественностью
Цель освоения дисциплины	Формирование целостного представления о психологических особенностях личности человека, закономерностях её функционирования и развития, самостоятельного мышления и адекватного оценивания своих возможностей при достижении поставленных целей и преодоления жизненных трудностей.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Особенности психологии как науки и ее роль в формирован ии способности к саморазвити ю личности.	Особенности психологии как науки и ее роль в формировании способности к саморазвитию личности. Объект и предмет психологии как науки, основные принципы и методы психологии. Структура современной психологии. Этапы и особенности развития психологической науки. Подходы к исследованию психологии личности в психоанализе, бихевиоризме, когнитивной и гуманистической психологии. Место психологии в системе научного познания. Понятие метода научного исследования в психологии. Классификация методов исследования в психологии. Естественный и лабораторный эксперимент в практике психологического исследования. Метод наблюдения, его преимущества и ограничения. Психодиагностическое тестирование и его виды. Социометрический метод.
Тема 2 Сознание как высший уровень саморегуляц	Понятие психики человека, ее свойства и функции. Сознание как форма отражения человеком действительности. Психологическая характеристика сознания человека. Самосознание, самооценка, самопринятие. Значение и смысл как составляющие сознания. Сознание и бессознательное. Понятие бессознательного. Проявления бессознательного начала в психических

ии личности.	процессах, свойствах и состояниях человека. Бессознательное в личности человека. Виды бессознательных психических явлений. Соотношение между сознательной и бессознательной регуляцией поведения человека.
Тема 3 Психология личности и развитие личностного потенциала.	Проблема личности в психологии. Индивид, личность, индивидуальность. Индивидуальные свойства личности. Самосознание личности и формирование Я-концепции. Составляющие Я-концепции: когнитивная составляющая (образ «Я»), оценочная составляющая, поведенческая составляющая. Механизмы психологической защиты «Я». Индивидуальность и ее проявления. Кризисы в развитии личности. Личностный рост: понятие, проблемы. Общие и специальные способности личности. Задатки и способности. Развитие способностей личности.
Тема 4 Основные подходы к типологии личности.	Типологический подход к изучению личности. Гуморальная, конституциональная и физиологическая теории темперамента. Характеристики четырех типов темперамента. Типология К.Г. Юнга. Научное понятие об интроверсии и экстраверсии. Типы личности по ведущему каналу восприятия информации (визуальный, аудиальный, кинестетический). Понятие характера. Понятия акцентуированного и патологического характера. Типы акцентуаций характера (по К. Леонгарду). Характер и отношения личности. Роль самовоспитания в формировании характера. Преимущества и ограничения типологии личности.
Тема 5 Познавательная сфера личности: приёмы развития познавательных процессов.	Ощущение и восприятие. Ощущения и их анатомо-физиологические механизмы. Виды и свойства ощущений. Свойства и виды восприятия. Феномены и закономерности восприятия, иллюзии восприятия. Виды и свойства внимания. Основные мнемические процессы и виды памяти. Законы памяти. Приемы развития памяти. Мышление и речь. Виды и формы мышления. Основные мыслительные операции (анализ, синтез, сравнение, абстрагирование, обобщение, конкретизация). Основные логические формы мышления. Речемыслительная деятельность. Воображение, его функции и виды. Интеллект и творчество. Основы развития творческого мышления.
Тема 6 Эмоции и чувства личности. Саморегуляция эмоциональной сферы.	Понятие эмоций и чувств. Физиологические механизмы эмоций. Субъективные переживания и экспрессивное поведение. Функции и виды эмоций. Качественные характеристики эмоций. Классификация эмоций. Теории эмоций. Теории Джеймса-Ланге, Кеннона-Барда, С. Шехтера. Информационная теория эмоций П.В. Симонова. Понятие стресса, его стадии (Г. Селье). Управление стрессом. Приемы саморегуляции эмоциональной сферы. Тайм-менеджмент: понятие, принципы, приемы. Эмоциональный интеллект личности и его развитие.
Тема 7 Мотивационно-волевая сфера и ее роль в развитии личности.	Мотивационная сфера личности. Потребности, мотивы, мотивация. Понятие потребностей. Иерархия потребностей (А. Маслоу). Понятие мотива и мотивации. Виды мотивов. Основные концепции мотивации. Психологический анализ мотивации поведения человека с позиции психоаналитической, бихевиористической и гуманистической концепций. Направленность как ядро личности. Связь направленности личности с мотивационной сферой. Ценностные ориентации и направленность личности. Направленность на взаимодействие. Деловая направленность. Личная направленность. Понятие воли, ее функции, структура волевого акта. Личностные волевые качества. Первичные и вторичные волевые качества. Безволие и его преодоление. Формирование мотивационно-волевой сферы личности как условие ее саморазвития.
Тема 8 Психология общения и его роль в развитии	Общение как условие формирования личности. Виды и функции общения. Структура общения. Общение как обмен информацией. Вербальная коммуникация. Психологические барьеры общения и способы их преодоления. Невербальная коммуникация. Общение как межличностное восприятие. Эффекты социальной перцепции. Общение как взаимодействие.

личности.	Социально-психологические механизмы познания партнера по общению. Основы коммуникативной компетентности. Формирование умений и навыков эффективного общения.
Тема 9 Психология малых групп. Развитие лидерского потенциала личности.	Понятие и виды малых групп. Классификация малых групп. Численность малых групп. Групповая динамика. Структура малой группы. Групповая сплоченность. Критерии сплоченности группы. Ценностно-ориентационное единство. Исследования групповой сплоченности. Лидерство. Стили лидерства. Развитие лидерского потенциала личности. Принятие решений в управленческой деятельности. Психологические основы организации работы в команде.

Название дисциплины	Русский язык и культура речи
Кафедра	Кафедра русского языка и литературы
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов нефилологического профиля умения грамотно и эффективно использовать различные средства современного литературного русского языка в рамках межличностного, делового и межкультурного общения.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Язык и речь	Понятие языка как многоуровневой системы. Свойства языка. Функции языка. Свойства речи. Двуединство языка и речи.
Тема 2 Национальный русский язык и литературный язык	Структура национального языка. Основные этапы становления русского литературного языка. Отличительные признаки и свойства литературной формы национального языка. Определения литературного языка. Отличие литературного языка от языка художественной литературы
Тема 3 Стилистика и культура речи	Различие понятий стилистики и культуры речи, их взаимосвязь. Аспекты культуры речи. Критерии культуры речи.
Тема 4 Лексические нормы русского языка	Нормы словоупотребления и причины их нарушения: незнание точного значения слова, подмена понятий, речевая недостаточность и речевая избыточность, нарушение лексической сочетаемости, стилистическое несоответствие теме и стилю текста. Значение и особенности употребления архаизмов и историзмов. Заимствованная лексика в русском языке. Функции и употребление синонимов, антонимов, омонимов, паронимов.
Тема 5 3.- Морфологические нормы современного литературного языка	Трудные разделы морфологии: род заимствованных несклоняемых существительных, существительные общего рода, склонение числительных. Нарушения предложно-падежного управления в современной речи. Согласование приложений-географических названий с глаголами прошедшего времени. Употребление времен глагола в переносных значениях. Значение порядка слов в устной и письменной речи, актуальное членение предложения. Синтаксическая синонимия. Синтаксические конструкции, характерные для письменной речи. Средства экспрессивного синтаксиса.
Тема 6 Синтаксические нормы современного литературного языка	Прямой порядок слов и инверсия. Согласование главных членов предложения: варианты употребления сказуемого в форме единственного и множественного числа. Правила использования однородных членов предложения. Деепричастный оборот в составе предложения и субъект действия. Употребление предлогов (в-из, на-с, по, о и др.)
Тема 7	Понятие функционального стиля. Выделение функциональных стилей.

Официально-деловой стиль и его подстили	Особенности официально-делового стиля, его подстилей. Устные и письменные жанры. Характерные языковые средства официально-делового стиля. Новации в современной практике русского делового письма. Речевые формулы этикета в официально-деловой коммуникации.
Тема 8 Научный стиль и его подстили	Ключевые исторические этапы формирования научного стиля. Его общая характеристика, специфические черты. Основные письменные и устные жанры научного стиля. Языковые особенности письменной научной речи. Особенности научного стиля и его подстилей в современном русском языке.
Тема 9 Публицистический стиль. Язык рекламы	Две функции публицистического стиля. Языковые особенности современного публицистического стиля и его подстилей. Место рекламного текста в системе функциональных стилей. Виды рекламы по назначению и месту размещения. Требования к рекламному тексту. Стандартные структуры рекламного текста. Особенности использования языковых средств в рекламе. Учет экстралингвистических факторов в рекламных текстах.

Название дисциплины	Сервисная деятельность
Кафедра	Кафедра сервисной и конгрессно-выставочной деятельности
Цель освоения дисциплины	Формирование системы знаний о технологии и принципах обслуживания, построении клиентоориентированных технологий и сервисных процессов, обеспечивающих предоставление услуг различным типам потребителей, формирование навыков организации деятельности контактной зоны предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом содержательных особенностей его функционирования.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Введение в дисциплину "Сервисная деятельность"	Основные понятия: сервис, сфера обслуживания, производители услуг, потребители услуг, оказание услуг. Сервисная деятельность как объект научного анализа. Сервис и сервисная деятельность – функции, место в экономической деятельности и в социальных взаимодействиях. Сервисная деятельность в структуре хозяйственной практики. Специфика сферы сервиса. Разнообразие и виды сервисной деятельности. Классификация услуг. Общая характеристика основных видов услуг. Внутреннее обслуживание и сервисный бизнес. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности. Определение ценности услуги. Модель ценности услуги Зейтамя.
Тема 2 Становление и развитие сервисной деятельности . Проблемы и тенденции развития сервисной деятельности .	Основные характеристики развития сервисной деятельности в доиндустриальном обществе. Основные характеристики развития сервисной деятельности в индустриальном обществе. Общество массового потребления. Выделение и расширение сферы услуг в структуре постиндустриальной экономики. Роль и место сферы услуг в современной экономике. Мировой и российский опыт становления и развития сферы сервиса. Возникновение и развитие сервиса в России. Развитие промышленного производства как условие развития сферы услуг. Состояние сферы услуг в дореволюционной России. Структура и развитие услуг в СССР. Состояние бытового обслуживания в России в послевоенных условиях социализма. Период перестройки и его влияние на сферу сервиса. Возникновение рынка услуг. Современное состояние и тенденции развития сервисной деятельности.
Тема 3 Услуга как результат сервисной деятельности	Три уровня товара по Котлеру. Услуга как понятие. Терминология услуги в соответствии с ГОСТ Р «Услуги населению. Термины и понятия». Отличительные свойства услуг от товара. Общие черты услуг по Котлеру. Потребительские свойства услуг. Принципы современного сервиса. Основные задачи системы сервиса предприятия. Услуга и сервисный продукт. Базовая модель организации сферы услуг. Уровни сервисного продукта: базовый

	уровень и вторичный уровень. Вторичный уровень сервисного продукта: сопутствующие и дополнительные услуги, их ключевые характеристики. Особенности и специфика формирования сервисных продуктов в сфере гостеприимства. Этапы процесса разработки услуги. Основные принципы разработки и создания услуги. Концепция жизненного цикла услуги/сервисного продукта. Формы и методы обслуживания.
Тема 4 Построение сервисной деятельности в контактной зоне предприятия. Особенности взаимодействия с потребителем. Восприятие сервиса потребителем	Сервис как форма субъект-субъектного взаимодействия. Место и роль общения. Структура общения. Тип личности – тип потребителя. Психология процесса обслуживания. Механизмы взаимодействия в общении. Взаимоотношения специалиста по сервису и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности. Особенности работы с различными типами потребителей. Конфликты в сфере сервиса. Работа с жалобами и конфликтами при обслуживании. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности. Пространство контакта. Особенности организации контактной зоны. Построение процесса контакта между исполнителем и клиентом. Профессиональное поведение работника контактной зоны. Сервис-системная матрица. Конфликты в сфере сервиса. Работа с жалобами и конфликтами при обслуживании. Поведение потребителей и факторы потребления. Материально-техническое обеспечение контактной зоны. Восприятие сервиса потребителем. Восприятие потребителем атрибутов сервиса. Влияние ожиданий заинтересованных сторон на качество услуги. Восприятие качества услуг предприятий сферы гостеприимства потребителем. Аддитивные и мультипликативные элементы обслуживания.
Тема 5 Сервисная деятельность как процесс. Технология обслуживания потребителей в контактной зоне	Процессный подход в сервисной деятельности: понятие процесса, классификация процессов, компоненты процесса. Особенности процесса проектирования и разработки услуги. Стратегия процессов. Сравнительная характеристика процессов. Основные этапы планирования сервисного процесса. Разработка структурных схем в сервисе. Применение структурных схем в гостиничном и ресторанном бизнесе. Планирование и создание сервисных продуктов. Разработка и иерархия категорий новых видов услуг. Реинжиниринг сервисных процессов. Технологический цикл обслуживания потребителя: прием, оформление, исполнение, выдача заказа. Разработка технологических схем сервисных процессов. Поведение потребителей и факторы потребления.
Тема 6 Основные и вспомогательные процессы в сервисной деятельности Декомпозиция сервисных процессов	Основные и вспомогательные процессы. Выделение основных и вспомогательных процессов для крупной организации. Отличительные особенности процессов. Упрощенная схема обратных связей процессов. Классификация бизнес-процессов: вертикальные и горизонтальные процессы. Описание бизнес-процессов. Декомпозиция бизнес-процессов.
Тема 7 Соответствие деятельности предприятий сервиса установленным нормам. Особенности	Правила бытового обслуживания населения. Общероссийские классификаторы услуг населению. Правила оказания различных видов услуг. Основные права потребителей при обслуживании. Модель качества услуги, основанная на разрыве. Стандарты обслуживания. Система стандартов обслуживания предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания. Разработка стандартов обслуживания в соответствии с индивидуальными особенностями конкретного типа потребителя. Безопасность услуги. Значение техники безопасности в сервисе. Обеспечение безопасности обслуживания

формирован ия стандартов обслуживани я	потребителей в контактной зоне. Техника безопасности в процессе обслуживания потребителя. Первичный и вторичный инструктаж. Целевой и внеплановый инструктаж. Технология работы в нестандартных ситуациях. Основные виды рисков в сервисной деятельности.
---	---

Название дисциплины	Сетевой гостиничный бизнес
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у обучающихся системных знаний в области сетевого гостиничного бизнеса.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Международ ные тенденции в функционир овании индустрии гостеприимс тва в контексте глобализаци и и интернацион ализации туризма и гостиничног о бизнеса	История формирования сетевых гостиничных цепей. Планирование и создание объединенных форм деятельности в гостиничной сфере. Международные и мультибрендовые гостиничные компании. Организация работы подразделений. Бизнес-модели в системе корпоративных стандартов. Кадровый ресурс и общая система управления.
Тема 2 Региональны е особенности развития сетевого гостиничног о бизнеса: экономическ ие предпосылки формирован ия материально -технической базы	Определение холдинга, корпорации, концерна в гостиничной индустрии. Гостиничные корпорации, гостиничная сеть - определения и примеры. Ключевые аспекты и контрольные точки формирования и развития сетевого проекта. Продукт сетевого гостиничного бизнеса.
Тема 3 Интеграцион ные процессы в современном бизнесе гостеприимс	Понятие «гостиничная сеть» и ее особенности. Виды гостиничных услуг в сетевом бизнесе. Способы представления гостиничного продукта. Методы продвижения сетей. Типизация сервисных процедур обслуживания как способ оптимизации ресурсов и регулирования стандартов сетевого управления. Транснациональные и многонациональные компании в формировании сетевого бизнеса.

Тема 4 Преимущества и недостатки сетевой формы.	Основные формы управления в корпоративном сетевом бизнесе. Формирование команды и особенности кадрового потенциала в компетенциях сервиса. Оптимизация издержек управления. Риски сетевого управления. Внедрение автоматизированного управления.
Тема 5 Анализ сетевых форм организации бизнеса в гостиничной сфере.	Базовые бизнес-модели сетевых форм развития сетевого гостиничного бизнеса. Основные стратегии развития гостиничных сетей. Потенциал и особенности стратегических альянсов в гостиничном бизнесе. Внешние и внутренние риски ведения сетевого бизнеса.
Тема 6 Одно- и мультибрендовые конкурентные стратегии в сетевом бизнесе HoReCa	Формирование и контроль стандартов качества предоставляемых услуг. Развитие сетевого гостиничного бизнеса на основе франчайзинга. Одно- и мультибрендовые конкурентные стратегии в сетевом бизнесе HoReCa. Выбор базовой конкурентной стратегии. Принцип «голубого океана» в сетевом секторе гостиниц.

Название дисциплины	Социология
Кафедра	Кафедра социологии и управления персоналом
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов необходимых компетенций, способствующих пониманию закономерностей общественного развития, моделирование личностных и профессиональных качеств, а так же готовности к коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Социология как наука об обществе	Социологический взгляд на общество Объект и предмет социологии Социология в системе наук Уровни социологического анализа Структура социологического знания
Тема 2 Становление и развитие социологии	Предыстория и социально-философские предпосылки возникновения социологии Позитивистская социология О.Конта Органическая теория общества Г.Спенсера Социологические воззрения Э.Дюркгейма "Понимающая" социология М.Вебера Социологическая теория марксизма Социологическая мысль в России. Основные направления современной социологии
Тема 3 Общество как социальная система	Понятие общества в социологии и его основные признаки Общество как социальная система, его структура и основные элементы Типология обществ "Современное общество" и основные направления его развития
Тема 4 Социальная структура и стратификация	Сущность понятия "социальная структура" Исторически сложившаяся система социальной стратификации Марксистская традиция в классовом анализе общества Критерии социальной стратификации Социальная мобильность и маргинальность Структурные факторы социальных проблем: бедность и

ия общества	неравенство
Тема 5 Социальные институты и социальные организации	Сущность социальных институтов Институциональная организация общества типология и функционирование социальных институтов Социальные организации: сущность, типология, функции Социальные регуляции общественных отношений Социальный контроль и социальные санкции
Тема 6 Культура как социальное явление	Культура как объект социологического познания Разнообразие теоретических подходов к изучению и пониманию культуры Основные элементы и функции культуры Формы и типы культуры Развитие и распространение культуры в современном обществе
Тема 7 Личность и общество. Социализация личности	Понятие, структура и типы личности Основные подходы в изучении личности Социализация личности: сущность, содержание, основные этапы, агенты и институты Социальное поведение и социальный контроль
Тема 8 Прикладная социология	Прикладная и академическая социология: функции и область применения Общая характеристика методов социологического исследования Этапы и виды социологического исследования Количественные методы сбора социологической информации Методы анализа и интерпретации данных Качественные стратегии в социологических исследованиях

Название дисциплины	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов целостной системы знаний и практических навыков в области стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Место и роль стандартизации в системе технического регулирования	Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования. Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стандартизации.
Тема 2 Национальная система стандартизации	Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Направления развития национальной системы стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
Тема 3 Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг	Международные и региональные организации и по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международная стандартизация систем менеджмента. Стандартизация в области информационной безопасности.
Тема 4	Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели

Качество гостиничных услуг: формирование и оценка	качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества.
Тема 5 Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта	Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта. Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные характеристики.
Тема 6 Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Стандарты качества обслуживания.
Тема 7 Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности. Измерение удовлетворенности потребителей.
Тема 8 Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы	Национальные стандарты, технологические нормативы. Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции.
Тема 9 Ответственность исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге	Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг. Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.

Название дисциплины	Тайм-менеджмент в проектной деятельности
Кафедра	Кафедра сервисной и конгрессно-выставочной деятельности
Цель освоения дисциплины	Сформировать у обучающихся комплексную систему знаний в области тайм-менеджмента и практические навыки эффективного управления временными ресурсами в проектной деятельности.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Теоретические основы исследования природы времени.	Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура учебного курса. Понятие времени в древности. Эволюция понятия «время». Представление о времени в различные эпохи: Античность, Средние века, Эпоха возрождения, Новое время. Понятие времени в философии. Междисциплинарный подход к исследованию понятия "время". Современные концепции времени. Виды психологического времени. Социальное, экономическое и биологическое время. Восприятие времени. Представление о времени. Модель айсберга.
Тема 2 Тайм-менеджмент как система.	Понятие тайм-менеджмент. Основные этапы становления тайм-менеджмента как прикладной дисциплины менеджмента. Тайм-менеджмент как система знаний: субъект и объект, виды тайм-менеджмента, принципы, методы и инструменты тайм-менеджмента. Поглотители времени. Классификация расходов времени. Способы сокращения неэффективных расходов времени. Современный тайм-менеджмент в проектировании траектории профессионального и личностного роста.
Тема 3 Роль тайм-менеджмента в управлении проектами. Целеполагание в управлении проектами.	Ценности как основа целеполагания. Проактивный и реактивный подход к жизни. Life-management и жизненные цели. Цели и ключевые области жизни. Подходы к целеполаганию. Метод «Дерево целей». Метод SMART. Метод ВАК. Метод коллажа. Метод позитивной цели. Целеполагание в проектной деятельности. Структуризация целей проекта. Ролевой тайм-менеджмент в команде проекта. Современные техники тайм-менеджмента в проектной деятельности.
Тема 4 Планирование, учет и оптимизация расходов времени в проектной деятельности	Понятие «планирование». Контекстное планирование. Долгосрочное планирование. Хронокарта Гастева. Хронометраж как система учета и контроля времени. Метод структурированного внимания. Расстановка приоритетов в тайм-менеджменте. Определение приоритетности целей и задач. Закон Парето. ABC-хронометраж. Правило TRAF.
Тема 5 Индивидуальный тайм-менеджмент в команде проекта.	Самомотивация. Самоконтроль. Ментальные карты помех. Прокастинация. Методы работы с крупными задачами. Методы работы с мелкими задачами. Правила организации эффективного отдыха. Саморазрузка. Правила организации здорового сна. Планирование дня. Методика Кайдзен. Ассертивность в тайм-менеджменте. Тренинг личной эффективности.
Тема 6 Стандарты корпоративного тайм-менеджмента в проектной деятельности	Определение «корпоративный тайм-менеджмент». Работоспособность человека и биоритмы. Распределение рабочей нагрузки персонала в рамках проекта. Основы внедрения корпоративного тайм-менеджмента. Корпоративные стандарты тайм-менеджмента. Координация работы в управлении проектами. Методы эффективного распределения задач. Применение инструментов тайм-менеджмента в рамках контроля качества.

.	
Тема 7 Цифровые технологии и инструменты в тайм-менеджменте	Современные цифровые инструменты для тайм-менеджмента. Онлайн-планировщики: программные продукты, приложения, сервисы. Сравнительный анализ и выбор онлайн-планировщика. Планирование в MS Outlook. Расстановка приоритетов. Настройка пользовательского представления. Группировка задач. Обзор сроков исполнения задач. Контроль исполнения задач.
.	

Название дисциплины	Техника презентаций и бесконтактных коммуникаций в поликультурном взаимодействии
Кафедра	Кафедра сервисной и конгрессно-выставочной деятельности
Цель освоения дисциплины	Развитие у обучаемых навыков публичного выступления, навыков управления аудиторией, а также освоение эффективных инструментов, техник и приемов подготовки и проведения презентаций в поликультурном взаимодействии.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Публичное выступление и бесконтактные коммуникации в поликультурном взаимодействии.	Бесконтактные коммуникации в рамках современных условий. Особенности эффективных публичных выступлений и презентаций в поликультурном взаимодействии. Необходимые навыки публичного выступления. Типы публичных выступлений: от защиты проекта до TED Talks. Этапы подготовки публичных выступлений. Методики успешных публичных выступлений. Цели и выбор названия публичного выступления. Критерии правильного и эффективного выступления. Типы ораторов. Структура публичного выступления: план, схема, композиция. Форма изложения материала. Культура речи. Использование элементов невербальной коммуникации в бесконтактных коммуникациях. Язык тела: позы, жесты, мимика. Требования к внешнему виду. Образность выступления: цитирование, аргументация, юмор, использование фактического материала, примеров и аналогий. Проблемное изложение вопросов. Правила ведения дискуссий. Средства наглядности. Завершение выступления.
Тема 2 Презентации как элемент выступления	Инструментальные средства. Типы презентации. Вербальные, печатные, электронные презентации: powerpoint презентации, презентации pdf, видеопрезентации, мультимедийные презентации, flash презентации. Интерактивные презентации. Бизнес-презентации: презентация компании, презентация проекта, презентация продукта. Виртуальный тур. Маркетинговые презентации. Учебные презентации. Презентации на специальных событиях: выставках, конференциях, круглых столах и т.д. Особенности сопровождения выступления презентацией. Взаимодействие со слайдами во время выступления.
Тема 3 Подготовка к выступлению и планирование презентации.	Продумывание концепции. Методы структуризации информации. Переход к 3-х шаговому алгоритму: концепция, черновик, презентация. Определение цели презентации (привлечение новых клиентов, формирование имиджа, набор персонала, ознакомление с продуктом и др.). Определение сроков и места проведения, типа презентации, состава участников, необходимого оборудования и другого инвентаря. Составление списка приглашенных. Рассылка приглашений на презентацию. Разработка и подготовка «портфеля» участника в бесконтактных коммуникациях. Определение бюджета. Эффективность презентации.
Тема 4 Технические средства и программны	Многообразие современных технических средств для проведения презентаций. Мультимедиа- проекторы, оверхед – проекторы, слайд-проекторы. Плазменные панели. Интерактивные доски. Флип-чарты. Документ-камеры. Проекционные экраны. 3-D экраны. Рельсовая система.

е продукты для проведения презентаций.	Микрофоны, радиомикрофоны, беспроводные системы. Копирующие доски, системы опроса аудитории и др. Современное осветительное оборудование. Программное обеспечение для создания презентаций и особенности его использования: Power Point, Keynote, Prezi, Piktochart.
Тема 5 Технология проведения презентации.	Статистика создания презентаций, описание неудачных презентаций. Основные ошибки презентаций: бессмысленность, хаос, скука, расфокусировка, перегрузка. Основные качественные критерии «удачных» презентаций: смысл, структура, интерес, фокус, простота. Построение структурной схемы проведения презентации. Требования к презентации. Подготовка доклада по модели DMD (обучение, побуждение, радость), модели AIDA (внимание, интерес, желание, действие). Подготовка текста доклада (ключевые слова, важные фразы), таблиц, схем, графиков, рисунков. Композиционное размещение. Объем текста на слайде. Читательность текста. Использование звука, видео и анимации. Режим просмотра. Звуковые эффекты перехода. Художественное оформление слайдов. Шаблоны оформления. Цветовые сочетания. Использование вспомогательных средств. Раздаточный материал. Оценка доклада (опрос, обсуждение и др.).
Тема 6 Работа с аудиторией.	Определение аудитории. Типы участников. Поведение участников. Размер аудитории. Требования к презентации для разных аудиторий. Каналы коммуникации с аудиторией. Установление контакта с аудиторией. Голосовой и зрительный контакты. Технологии аргументации и убеждения. Работа с вопросами и возражениями.
Тема 7 Презентация в PowerPoint.	PowerPoint как современный инструмент современной презентации. Выбор PowerPoint и 5 основных ошибок при его использовании. Единый стиль презентации: начертание текста, цвета, фон, корпоративный стиль. Назначение и возможности программы Microsoft PowerPoint. Описание окна PowerPoint и его инструментов. Последовательность подготовки презентации. Способы создания презентации. Использование мастера автосодержания и шаблонов оформления. Работа со слайдами. Макет слайда, редактирование слайда, оформление слайдов. Работа с текстом. Повышение эффективности презентации. Добавление в слайд графиков, диаграмм, таблиц, рисунков. Вставка объектов мультимедиа. Анимация текста и объектов слайда. Звуковое сопровождение в презентациях. Вставка видеофрагментов. Режимы просмотра презентации. Использование современных вспомогательных инструментов показа презентации. Разработка самовыполняющейся презентации (слайд-фильма). Создание интерактивных слайд - фильмов.

Название дисциплины	Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения 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.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Введение. Классификация технического и	Предмет и содержание дисциплины. Требования программы, структура и порядок изучения курса, содержание разделов и методические основы их изучения. Связь курса со специальными дисциплинами. Использование знаний в области технического и технологического оснащения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Основные понятия о машинах и механизмах. Структура и классификация технического и

<p>технологического оснащения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>технологического оснащения.</p>
<p>Тема 2 Механическое оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Механическое оборудование структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания. Посудомоечные машины. Устройство, принцип действия, рабочий орган, правила эксплуатации.</p>
<p>Тема 3 Тепловое оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Пищеварочные котлы. Сковороды. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Плиты электрические. Плиты индукционные. Пароконвектоматы. Устройство, принцип действия, рабочий орган, правила эксплуатации.</p>
<p>Тема 4 Холодильное оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Компрессоры холодильных машин. Конденсаторы холодильных машин. Испарители холодильных машин. Рабочие вещества холодильных машин. Основные элементы автоматических устройств. Автоматическое регулирование основных параметров холодильных установок. Схемы автоматизации холодильных установок.</p>
<p>Тема 5 Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Весоизмерительные приборы. Общее устройство весов. Надзор за весоизмерительными приборами. Описание устройства и принципа действия линий самообслуживания. Кофемашины. Холодильные витрины. Ледогенераторы. Устройство, принцип действия, рабочий орган, правила эксплуатации.</p>
<p>Тема 6 Охрана труда при эксплуатации</p>	<p>Инструктаж. Виды инструктажа. Охрана труда и экологическая безопасность. Правила пожарной безопасности. Средства индивидуальной защиты.</p>

и технического и технологичес кого оснащения предприятий сферы гостеприимс тва и общественно го питания.	
---	--

Название дисциплины	Технологии обработки и визуализации данных
Кафедра	Кафедра информатики
Цель освоения дисциплины	Овладение студентами основных методов и инструментов для проведения анализа финансово-экономической информации и визуализации данных (подключение к разнообразным источникам данных, визуализируя данные в интерактивные аналитические сведения) для принятия верных управленческие решений.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Понятие визуализации и данных. Способы применения визуализации и данных в бизнес-аналитике.	Понятие визуализации данных. Цель визуализации. Виды диаграмм.
Тема 2 Инструменты для визуализации и данных.	Обзор приложений: Plotly (создание диаграмм, презентаций и дашбордов), DataHero (интеграция данных из облачных сервисов и создание диаграмм и дашбордов), Tableau (визуализация финансово-экономической информации с графиками, диаграммами, картами), Dygraphs (визуализация большого количества данных) Stimulsoft Dashboards (гибкий и легко настраиваемый инструмент Business Intelligence для анализа данных) и др.
Тема 3 Power Pivot (MS Excel) для управления данными.	Построение модели данных в Power Pivot (MS Excel). Добавление таблиц в модель данных. Создание связей между таблицами. Создание сводной таблицы из Power Pivot (MS Excel).
Тема 4 Power Query (MS Excel) для преобразования данных.	Манипулирование данными при помощи операций сведения и отмены свертки. Обновление данных. Основные инструменты работы со строками и столбцами. Создание фильтров с одним критерием. Создание фильтров с множественными критериями. Добавление таблиц. Группировка данных. Извлечение данных.
Тема 5 Создание дашбордов при помощи Power Query	Создание базовой сводной таблицы и базовой сводной диаграммы. Использование Power Query (MS Excel) для сбора и подключения к данным. Объединение файлов. Использование Power Query (MS Excel) для добавления таблиц в модель данных. Выбор типа визуализации данных. Сохранение, публикация и распространение дашбордов.

(MS Excel).

Название дисциплины	Технологии самоорганизации и кросс-функционального взаимодействия
Кафедра	Кафедра социологии и управления персоналом
Цель освоения дисциплины	Формирование и развитие надпрофессиональных навыков, позволяющих повысить эффективность профессиональной деятельности.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Организация кросс-функционального взаимодействия в командной работе.	Понятие команды. Виды и типологии команд. Структура команды. Командные нормы. Регуляторы поведения индивида в команде. Ролевое поведение в команде. Факторы командного поведения. Влияние команды на личность. Командный эффект в организации. Управление командным поведением. Эффективность командного поведения. Специфика командной работы в организации. Управление формированием команд. Факторы, способствующие укреплению команды. Ролевые функции в проектной команде. Роль и место софт-скиллс в проектном управлении. Лидер и его компетенции.
Тема 2 Особенности кросс-функциональной структуры управления. Структура коммуникаций в команде.	Структура коммуникаций в команде. Особенности приема и передачи информации. Типы организационных коммуникаций: внешние и внутренние, вертикальные и горизонтальные, восходящие и нисходящие, формальные и неформальные. Средства коммуникации. Обратная связь и ее значение. Ошибки коммуникативного процесса. Правила построения эффективных коммуникаций. Управление коммуникациями в организации. Подход Фрэнсиса Д. и Вудкока М. к выявлению менеджеров с высокой способностью формировать коллектив (команду). Составляющие информационно-управленческой компетентности.
Тема 3 Преимущества создания кросс-функциональных команд. Особенности приёма и передачи информации.	Внедрение и применение технологий кросс-функционального взаимодействия, построения проектных команд с учётом интересов участников взаимодействия. Ключевые моменты эффективного командообразования. Психологические (поддерживающие) роли, выполняемые человеком в процессе участия в групповой деятельности. Эффективность команды проекта. Принципы создания проектных команд. Стадии жизненного цикла команды проекта. Факторы создания проектных команд. Принципы построения командной деятельности. Методы формирования команды проекта. Формирование проектных команд по Белбину, Марджерисон и МакКенну. Исследование Р. Мередита Белбина из Кембриджского университета и его классификация командных ролей. Классификации ролей Питера Херриота и Карола Пембертона. Механизм оценки развития команды. Методы проектного управления: традиционный подход, Agile-подход, Scrum, RampUP. Содержание и сравнительный анализ подходов.
Тема 4 Проблемы кросс-функционального управления организацией.	Проблемы кросс-функционального взаимодействия. Вовлеченность и заинтересованность членов команды. Понятие конфликта. Виды конфликтов в команде. Стадии развития конфликта. Основные причины конфликтов. Управление конфликтом. Схема анализа конфликта. Методы разрешения конфликтов. Стрессы, их причины и последствия. Организационные способы борьбы со стрессом. Лидерство в команде. Лидерство и руководство в команде. Власть в команде, ее основы. Основные подходы к пониманию лидерства: власть и влияние, поведенческий подход, теория черт, ситуационный подход. Трансформационное и харизматическое лидерство. Практическое применение теорий лидерства. Отношения «руководитель –

подчиненный» в команде.

Название дисциплины	Технология и организация гостиничной деятельности
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения 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
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Нормативно-правовая база индустрии гостеприимства	Конституция Российской Федерации. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц". Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации". Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.07.2019) "О защите прав потребителей". Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ. Федеральный закон "О миграционном учете иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации" от 18.07.2006 N 109-ФЗ.
Тема 2 Классификации гостиниц и других средств размещения	Цели классификации гостиниц. Национальные системы классификаций гостиниц. Рекомендации ЮНВТО. Система классификаций гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации. Нормативные документы классификации. Общие требования к средству размещения, оборудованию и оснащению номеров различных категорий, квалификации персонала. Балльная оценка.
Тема 3 Организационно-управленческая структура гостиничного предприятия.	Понятие, цель, принципы построения организационной структуры. Виды организационных структур гостиничных предприятий.
Тема 4 Основные службы гостиницы и их функционирование	Служба номерного фонда. Служба приема и размещения. Ресторанная служба. Служба безопасности. Службы финансов, маркетинга и продаж. Взаимосвязи служб в гостинице. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц. Операционный процесс обслуживания. Организация функциональных процессов в гостинице. Взаимодействие между гостем и службами в гостинице. Технология основных процессов в каждой службе отеля: регистрация и ее порядок, расчет гостей, обслуживание гостей во время проживания, обеспечение безопасности имущества гостей, взаимодействие с административно-хозяйственной службой отеля, ночной аудит, контроль качества обслуживания гостей во время проживания, особенности организации обслуживания VIP-гостей, виды уборки, технология и алгоритм уборочных работ, организация форм контроля качества и скорости уборочных работ и т. д. Понятие и виды технологических процессов. Производственный процесс гостиничного предприятия.
Тема 5 Профессиональные стандарты в	Квалификационные требования к персоналу. Применение профессиональных стандартов при формировании кадровой политики и в управлении персоналом. Разработка и внедрение профессиональных стандартов гостиничного предприятия.

сфере ГРБ	
-----------	--

Название дисциплины	Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации работы служб питания на предприятиях гостеприимства.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Введение в дисциплину	Цели и задачи. Логика курса. Объекты изучения. Предмет изучения дисциплины. Место дисциплины в системе предоставления туристских услуг. Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность; реализацию технологических процессов на предприятиях гостеприимства.
Тема 2 Гостиница как основа гостеприимства	Особенности предоставления услуг в гостинице. Требования к гостинице. Состав помещений гостиницы основного функционального назначения. Организационно-функциональная структура гостиницы. Методы, функции и принципы управления в гостиничном бизнесе. Услуги в гостинице. Основные и вспомогательные, услуги гостиницы. Организация системы и оценки качества услуг и качества обслуживания потребителя.
Тема 3 Предприятия общественного питания при гостиницах. Организация	Международные и российские нормативно-правовые документы. Классификация предприятий питания. Услуги на предприятиях общественного питания. Технологические процессы на предприятиях гостеприимства. Особенности выбора набора услуг потребителем и их частотность на предприятии общественного питания. Международные и национальные стандарты обслуживания. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Безопасность на предприятии общественного питания. Сертификация предприятий общественного питания, требования к системе управления качеством оказания услуг на основе принципов ХАССП. Новые форматы предприятий общественного питания в настоящее время. Анализ и обзор тенденций развития в организации питания в настоящее время.
Тема 4 Принципы составления меню	Меню и его виды. Принципы составления меню. Принципы составления и оформление карт-меню. Виды карт-меню. Частотность обновления меню. Анализ меню действующих предприятий общественного питания и их особенности. Понятие видов питания: завтрак, обед, ужин. Особенности меню в пансионатах и санаториях. Роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания. Особенности меню как маркетингового инструмента предприятия общественного питания. Организация работы на основе знаний технологических нормативов обслуживания при решении типовых практических задач с меню.
Тема 5 Технология ресторанного сервиса	Основные рабочие процессы торгового зала ресторана. Оснащение торгового зала и нормативы для обеспечения качественного обслуживания в торговом зале (стекло, посуда, приборы и аксессуары, столовое белье). Правила декорирования стола при различных видах мероприятий. Основные правила сервировки стола. Виды сервировок. Техника сервировки стола. Правила подачи блюд и напитков. Техника уборки. Методы и формы ресторанного обслуживания. Технологическая цепочка обслуживания. Специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами при разных видах технологии обслуживания (традиционное, быстрого обслуживания, «ланч-меню», «карты на входе»), при различных видах расчета с посетителем (наличными, банковскими картами, «неплательщика»). Психологические особенности работы с разными

	категориями гостей.
Тема 6 Организация питания в гостинице	Виды питания в гостиницах разных категорий и их организация. Виды завтраков. Организация шведского стола. Обслуживание в номерах. Структура и функционал Room service. Работа и оснащение мини-бара. Формы и виды расчетов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса. Методы эффективной организации работы на предприятии. Специальные формы обслуживания в гостинице. Банкетное обслуживание: виды и формы. Специфика обслуживания индивидуальных туристов и организованных туристических групп. Методы разработки технологических схем обслуживания.
Тема 7 Особенности питания туристов из разных стран	Характерные особенности питания туристов из разных стран с учетом их национальных предпочтений. Особенности питания туристов из Европы и США, арабского и восточного мира. Разработка видов питания с учетом особенностей гостей. Требования к обслуживанию частотных гостей из Южной Америки, Китая, Японии, Ирана и др.
Тема 8 Основы деятельности и организации службы питания в гостинице	Структура и особенности ресторанной службы. Аспекты деятельности производственной службы (кухня). Аспекты деятельности торговой службы (торговый зал). Планирование работы структурного подразделения службы питания, организация рабочих мест. Разработка схем сервисных процессов. Контроль и оценка санитарно-эпидемиологического состояния ресторанной службы на основе знания нормативно-правовой и технологической документации. Технологический контроль на соответствие качества производимой продукции и услуг, установленные нормативами. Персонал службы питания. Культура обслуживания с использованием профессиональной этики. Принятие управленческих решений в структурном подразделении питания.
Тема 9 Организация обслуживания массовых мероприятий	Служба банкетинга: состав, структура и функционал. Персонал и его должностные обязанности. Общая материально-техническая база. Технология организации массовых мероприятий. Документооборот и алгоритм приема заказа на проведение банкета-фуршета. Эффективные способы взаимодействия с заказчиком. Технология организации и особенности массовых мероприятий: рассылка приглашений; оформление столов: тенденции сервировки и декора; правила рассадки за столом; кувертные карточки и др. Принципы составления банкетного меню. Понятие дресс-кода.
Тема 10 Формы обслуживания массовых и деловых мероприятий и их особенности	Формы обслуживания на предприятиях общественного питания: кейтеринг, обслуживание деловых мероприятий (конференции, семинары, переговоры и т.д.). Кейтеринговое обслуживание и особенности его организации. Виды кейтеринга. Принципы составления кейтерингового меню. Принципы организации кейтерингового обслуживания. Материально-техническое оснащение кейтерингового обслуживания. Персонал и профессиональные требования к нему. Принципы составления коммерческого предложения на кейтеринговое обслуживание мероприятия. Специальные формы обслуживания. Деловой завтрак. Ланч. Бранч. Линер. Кофе-брейк. Барбекю.

Название дисциплины	Туристские достопримечательности Санкт-Петербурга
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов целостной системы знаний о Санкт-Петербурге как центре мирового туризма, и о туристских достопримечательностях города в историческом и современном аспектах.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Общая	География города: географическое положение, территория, границы, природные условия. Население: численность, национальный и

характеристика Санкт-Петербурга.	конфессиональный состав, плотность. Основные этапы истории города, основные события, выдающиеся исторические личности. Экономическое развитие: специализация промышленности, ее возникновение и развитие. Общая характеристика Санкт-Петербурга как культурной столицы России.
Тема 2 Основание и культурное самоопределение Санкт-Петербурга.	Причины основания Санкт-Петербурга. Строительство Санкт-Петербурга в эпоху правления Петра I (1703-1725 гг.). Культурное самоопределение города. Формирование характерных черт культуры города: светскости, европеизированности, регулярности, демократичности и двойственности. Туристские достопримечательности – памятники Санкт-Петербурга 1 четв. XVIII века - памятники петровского барокко: Петропавловская крепость, музей Кунсткамера, Летний сад, дворец Меншикова. Основание загородных императорских резиденций вокруг Петербурга.
Тема 3 Строительство и культурная жизнь Санкт-Петербурга в 18 веке. Туристские достопримечательности 18 века.	Сохранение светской доминанты в культуре Петербурга в 1725-1761 годах. Дворцы Санкт-Петербурга и пригородов Развитие градостроительных начал петровского Петербурга в 1725-1761 годах. Туристские достопримечательности - памятники Санкт-Петербурга 2 четв. 18 века: стиль барокко, творчество Растрелли, музей Эрмитаж. Архитектор Растрелли: основные вехи творчества. Дворцово-парковый ансамбль Петергофа. Дворцово-парковый ансамбль Царского села. Особенности петербургского Просвещения. Становление в Петербурге духовной культуры просветительского типа. Утверждение классицизма в архитектуре и художественной культуре Петербурга. Новые принципы строительства Петербурга в эпоху Просвещения. Туристские достопримечательности - памятники Санкт-Петербурга 3 четв. XVIII века. Архитектор Джакомо Кваренги: основные вехи творчества. Дворцово-парковый ансамбль Павловска. Ансамбль Смольного монастыря и Смольного института.
Тема 4 Строительство и культурная жизнь Санкт-Петербурга в 1 пол. 19 века. Ансамбли центральных площадей Санкт-Петербурга.	Типологические особенности культуры Петербурга 1-й пол. 19 века. Санкт-Петербург и А.С.Пушкин. Оформление архитектурного ансамбля центра Петербурга. Стиль ампир в градостроении и архитектуре Петербурга первой половины 19 века. Туристские достопримечательности - памятники Санкт-Петербурга 1 трети 19 века в стиле «ампир» архитекторов Воронихина, Захарова, Стасова. Петербургские архитектурные ансамбли: ансамбль Стрелки Васильевского острова (Биржевая площадь), ансамбль Дворцовой площади; ансамбль Сенатской площади; ансамбль площади Искусств; ансамбль Исаакиевской площади; ансамбль площади Островского. Основные вехи творчества Карла Росси. Пушкинские места Петербурга.
Тема 5 Строительство, культурная жизнь, туристские достопримечательности Санкт-Петербурга во 2 пол. 19 века.	Художественная жизнь и художественная культура Петербурга во 2-й половине 19 века. Санкт-Петербург и Ф.М.Достоевский. Развитие пластического образа города: градостроительство и архитектура. Эkleктика в архитектуре. Туристские достопримечательности - памятники Санкт-Петербурга середины, второй половины XIX века эпохи эkleктики. Литературные памятные места Санкт-Петербурга 19 века. Вокзалы Петербурга, мосты Петербурга, промышленная архитектура Петербурга.
Тема 6 Санкт-	Санкт-Петербург - Петроград эпохи трех революций – особенности культурной жизни. Особенности стиля модерн в архитектуре Петербурга.

Петербург Серебряного века и трех революций. Туристские достопримечательности эпохи.	Туристские достопримечательности - шедевры петербургского модерна, творчество архитекторов Сюзора, Лидваля, Гогена. Храм Спаса на Крови, дом книги на Невском проспекте, Елисеевский магазин, особняк Кшесинской.
Тема 7 Культура и туристские достопримечательности Петрограда-Ленинграда.	Изменения в культурной жизни города после революции 1917 г. Конструктивизм в архитектуре Петербурга. Сталинский ампир в архитектуре Петербурга. Памятники эпохи блокады Ленинграда. «Красные маршруты» Санкт-Петербурга – Ленинграда.
Тема 8 Культура и достопримечательности современно о Санкт-Петербурга. Город как популярное туристское направление.	Изменения в культурной жизни Санкт-Петербурга в 1990-х годах. Городской транспорт: железнодорожный, морской, речной, авиация, автодорожный; значение отдельных видов транспорта, перспективы развития транспортных средств. Физкультура и спорт: стадионы, дворцы спорта, бассейны, спортивные клубы, коллективы, известные спортсмены. Туризм и экскурсионное дело в Санкт-Петербурге: турфирмы, турбазы, гостиницы, дома отдыха и пансионаты, экскурсионные учреждения, экскурсионные программы, перспективы развития туризма в регионе. Туристские достопримечательности современного города: Газпром-арена, парк 300-летия Санкт-Петербурга, Лахта-центр, смотровые площадки, острова, тематические музеи, креативные пространства и др.

Название дисциплины	Управление доходностью на предприятиях гостеприимства
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Формирование компетенций как комплексов знаний, умений и владений, в совокупности необходимых для освоения бакалаврами базовых теоретических основ в сфере управления доходностью на предприятиях гостеприимства.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Теоретико-методологические основы управления доходностью гостиничного бизнеса.	Основы управления доходами гостиничного предприятия. Управление доходами в гостиничном бизнесе: концептуальные особенности. Цель и задачи управления доходностью в гостиничном бизнесе. Стратегия управления доходами в гостиничном бизнесе. Факторы, влияющие на управление доходностью в гостиничном бизнесе. Внедрение системы управления доходами в гостиничном бизнесе. Yield Management (YM) – современное направление управления доходами на основе информационных систем.
Тема 2 Ценообразование на гостиничном предприятии.	Ценообразование - основа гостиничного бизнеса. Эволюция ценообразования. Факторы ценообразования на гостиничном предприятии. Параметры ценообразования. Ценообразование по каналам распределения. Ценовые стратегии. Варианты ценовых стратегий (стратегия «снятия сливок» (высоких цен), стратегия «проникновения на рынок», стратегия «престижных цен» и т.д.). Методы ценообразования (калькулирование будущей цены (форвардное ценообразование), ценообразование на основе маржинальной прибыли, ценообразование на основе точки безубыточности и т.д.). Проблемы ценовой дискриминации в гостиничном бизнесе (виды ценовой дискриминации).
Тема 3 Сегментиров	Сегментация рынка гостиничных услуг, критерии и признаки сегментации. Сегментация как средство выбора наиболее перспективного целевого рынка.

ание рынка гостиничных услуг.	Сегмент рынка. Признаки сегментации. Целевой рынок гостиничных услуг. Выбор целевого рынка. Методика поиска целевых сегментов. Воздействие сегментирования на ценообразование. Определение границ. Ограничения сегментирования.
Тема 4 Прогнозирование, бенчмаркинг и бюджетирование на гостиничных предприятиях.	Разработка прогнозов. Оценка качества прогнозов и планов. Прогнозирование. Прогнозирование как стратегический инструмент. Точность прогнозов. Разработка статистических показателей для повышения эффективности прогнозирования. Программное обеспечение разработки прогнозов гостиничного предприятия. Бенчмаркинг. Понятие бюджета предприятия гостиничного бизнеса. Цели и задачи бюджета. Структура системы бюджетов предприятия гостиничного бизнеса. Нормирование, планирование и контроль издержек. Достоинства и недостатки бюджетирования.
Тема 5 Управление доходами гостиничного предприятия.	Доходы предприятия (доходы от реализации товаров (работ, услуг) и имущественных прав; внереализационные доходы). Подходы к управлению доходами гостиничного предприятия. Управление запасами гостиничного предприятия (Inventory Control) и управление доходами. Уровни управления доходами. Формирование системы управления доходами гостиничного предприятия. Условия внедрения метода управления доходностью (Yield Management, YM). Измерение эффективности системы управления доходами.
Тема 6 Управление доходами мероприятий на гостиничных предприятиях.	Управление доходами мероприятий на гостиничных предприятиях. Ограничения и характеристики площадей. Способы измерения эффективности управления доходами. Динамическое ценообразование банкетных и конференц-площадок на основе характеристик спроса. Разработка программ стимуляции спроса. Разработка календаря спроса на банкетные услуги. Составление отчетов по использованию конференц-площадок. Сопоставление и слияние прогноза загрузки и прогноза использования конференц-площадок. Анализ эффективности продаж банкетных мероприятий с учетом продаж номеров.

Название дисциплины	Управление продажами услуг (продукции) предприятий гостеприимства с применением цифровых платформ
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области продажи услуг и продукции предприятий гостеприимства с применением цифровых платформ.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Организационная структура отдела продаж гостиничного предприятия	Понятие структуры и системы распределения задач в отеле продаж гостиничного предприятия. Понятие структурного подхода к управлению гостиничным предприятием. Сущность управления продажами. Функции продаж. Методы повышения продаж (психологические, экономические, организационные). Персонафикация работы с клиентами отдела продаж.
Тема 2 Формирование ценовой политики для	Оценка прибыльности гостиничного бизнеса. Критерии эффективности работы гостиничного предприятия. Контроль со стороны государственных надзорных органов за деятельностью гостиничного бизнеса. Целевая аудитория отелей (бизнес отели, транзитные отели; туристский и курортный сектор). Финансирование открытия и развития гостиничного бизнеса. Объекты

гостиничног о предприятия	и субъекты продаж.
Тема 3 Технология ведения переговоров при продажах гостиничног о продукта	Техники продаж. Общие представления о ведении переговоров. Активные и пассивные приемы продажи. Методы повышения продаж (психологические, экономические, организационные). Тактика проведения переговоров. Последовательность проведения переговоров. Переговоры о ценах: основные вводные.
Тема 4 Техника и технология продаж для туристическ их групп (leisure groups) с применением цифровых платформ	Основные типы туристических групп в Санкт–Петербурге. Пути поиска туристами отелей в Санкт–Петербурге. Методы, применяемые отелями при формировании цены для групповых туристов. Расчеты величины скидок, предоставляемых гостиницей турфирме. Задачи менеджера по продаже направления leisure. Цифровые платформы, используемые для каналов продаж leisure сегменту.
Тема 5 Техника и технология продаж для индивидуаль ных туристов путешествен ников и для бизнес туристов с применением цифровых платформ	Типизация индивидуальных туристов. OTA – задачи и стратегическая роль сайта. Индивидуальные туристы: тенденции развития, сезонность спроса, факторы, влияющие на индивидуальный туризм. GDS (Глобальные Системы Бронирования) и принципы взаимодействия с корпоративными клиентами. Техника и технология применения цифровых платформ.
Тема 6 Техника и технология продаж для MICE применением цифровых платформ	Основные типы MICE групп в Санкт-Петербурге. Пути поиска MICE туристами отелей в Санкт–Петербурге. Способы формирования отелями цен для MICE туристов. Расчеты величины скидок, даваемых отелем MICE агентам. Задача менеджера по продаже направления MICE. Цифровые платформы, используемые для каналов продаж MICE сегменту.

Название дисциплины	Физическая культура и спорт
Кафедра	Кафедра физической культуры
Цель освоения дисциплины	Формирование физической культуры студента, способного реализовать её в учебной социально-профессиональной деятельности.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1	Цели и задачи физической культуры в вузе. Физическая культура и спорт как

Федеральные стандарты по дисциплине «Физическая культура и спорт».	учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Нормативно-правовая база: Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» N 329-ФЗ от 4.12.2007 г (в ред. от 30.04.2021 г.)
Тема 2 Компетентностный вектор обучения.	Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении. Модель компетенций, формируемых дисциплиной. Требования, предъявляемые к уровню физической подготовленности студентов.
Тема 3 Принципы управления физической подготовкой.	Организация учебного процесса по дисциплине с учётом дидактических и методических принципов.
Тема 4 Выбор оздоровительных технологий.	Характеристика здорового образа жизни и факторов его определяющих.
Тема 5 Индивидуальные маршруты физической подготовки.	Физические упражнения как фактор воздействия на организм человека. Влияние двигательной активности на адаптационный потенциал человека. Требования к регуляции двигательной активности.
Тема 6 ГТО – как системообразующий фактор физической подготовки студентов.	Исторические и современные аспекты программы всероссийского комплекса ГТО.
Тема 7 Занятия в специальных медицинских группах и с инвалидами.	Задачи, решаемые при использовании средств лечебной (ЛФК) и адаптивной (АФК) физической культуры. Клинико-биологическое обоснование лечебной физической культуры. Показания и противопоказания к занятиям ЛФК. Врачебный контроль в лечебной физической культуре.
Тема 8 Ресурсы физической рекреации.	Ресурсы физической рекреации и двигательной реабилитации. Средства физической культуры. Классификация физических упражнений.
Тема 9 Методы адаптивного управления физической подготовкой.	Адаптационные процессы. Методы адаптивного управления физической подготовкой.
Тема 10	Основы видов подготовки студентов: общая, специальная, профессионально-

Общая, специальная и профессионально-прикладная подготовка студентов.	прикладная.
Тема 11 Техническая подготовка.	Освоение методов обучения и совершенствования двигательных действий. Диверсификация двигательных умений и навыков.
Тема 12 Развитие физических качеств.	Характеристика физических качеств человека. Методы направленного воздействия на развитие быстроты, выносливости, гибкости, ловкости, координационных способностей, силы. Сензитивные периоды развития физических качеств.
Тема 13 Характеристика фитнес-программ.	Задачи, решаемые при занятиях фитнесом. Многообразие современных фитнес-методик.
Тема 14 Специфика занятий игровыми видами спорта.	Разновидности и содержание игровых видов спорта. Средства спортивных и подвижных игр в практике физической рекреации и фоновой физической культуры.
Тема 15 Структура подготовки спортсмена.	Содержание теоретической, технической, физической, тактической, психологической и специальной соревновательной подготовки.
Тема 16 Кондиционная тренировка.	Средства и методы развития физических качеств и повышения функциональной подготовленности.
Тема 17 Соревновательная практика.	Участие в соревнованиях и «открытых» стартах.
Тема 18 Физическая подготовка на подготовительном и основном отделениях.	Нормы двигательной активности, индивидуальные программы физической подготовки.
Тема 19 Физическая подготовка в специальных медицинских группах и инвалидов.	Методы коррекции физической нагрузки с учётом нозологии заболевания. Частные методики ЛФК.
Тема 20	Общие положения профессионально-прикладной физической подготовки.

Комплексы ППФП с учётом специфики труда.	Личная и социально-экономическая необходимость специальной психофизической подготовки человека к труду. Выбор и составление комплексов ППФП с учётом специфики профессиональной деятельности.
Тема 21 Методы повышения работоспособности.	Методы повышения работоспособности с учётом физического развития и подготовленности студентов. Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физической культурой и спортом. Педагогический и самоконтроль, показатели и дневник самоконтроля. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями по результатам показателей контроля.

Название дисциплины	Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)
Кафедра	Кафедра физической культуры
Цель освоения дисциплины	Формирование способностей к эффективному использованию ресурсов физической культуры для укрепления здоровья, физического развития и подготовки к социальной и профессиональной деятельности.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Организационно-методические основы занятий спортивными играми.	Средства физической культуры, их классификация. Спортивная игра как индивидуальное или командное противоборство, при котором действия соперников с общим для всех участников предметом игры направлены на достижение победы над соперником. Многообразие спортивных игр. Особенности организации мест занятий. Гигиенические основы обеспечения занятий спортивными играми. Противопоказания к занятиям спортивными играми. Двигательная рекреация с использованием средств спортивных игр.
Тема 2 Контроль и коррекция нагрузки с учетом статуса здоровья и нозологии заболевания при занятиях спортивными играми. Профилактика травматизма.	Здоровье: понятие и компоненты. Сущность и принципиальные подходы к занятиям оздоровительного типа. Решение задач коррекции физического и психологического состояния лиц с особым статусом здоровья средствами физической культуры и спорта. Основы лечебной физической культуры (ЛФК). Простейшие тесты и методики мониторинга текущего состояния организма при выполнении физических упражнений. Физическая нагрузка и условия ее дозирования на занятиях спортивными играми. Учет показаний и противопоказаний к занятиям физической культурой при планировании организованных и самостоятельных занятий. Освоение навыков измерения ЧСС и АД. Анализ полученных данных относительно возрастных норм. Причины травм и меры по предотвращению травматизма в занятиях спортивными играми.
Тема 3 Освоение методов самоконтроля физического развития, физического состояния и подготовленности при	Понятие самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля. Простейшие тесты и методики самоконтроля уровня физического развития. Методы исследования и оценки физического развития человека (антропометрия, метод индексов, метод корреляции). Оценка физического состояния в покое. Толерантность к физическим нагрузкам. Оценка уровня развития физической подготовленности по показателям тестирования физических качеств человека. Контроль показателей при занятиях спортивными играми.

занятиях спортивным и играми.	
Тема 4 Базовые технические приемы в баскетболе.	Основы правил игры. Судейство. Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов, стоек. Стойка защитника. повороты на месте и в движении. Остановка прыжком, в один или два шага после ускорения. Совершенствование ловли и передачи мяча. Техника передачи мяча на месте и в движении. Техника ловли мяча на месте и в движении. Совершенствование техники ведения мяча, бросков мяча. Броски мяча по кольцу. Техника защитных действий.
Тема 5 Совершенствование технико-тактической подготовленности в баскетболе.	Индивидуальные и командные тактические действия в защите и нападении. Техника передач мяча: двумя руками от груди, двумя руками с отскоком от пола, двумя руками от плеча, двумя руками сверху. Техника ловли мяча: после отскока, низко или высоко летящего мяча, катящегося мяча. Бросок мяча в кольцо: двумя руками от груди, двумя руками от груди после ведения, одной рукой с места, одной рукой после ведения, одной рукой после двух шагов, в прыжке одной рукой.
Тема 6 Развитие специальной (игровой) выносливости в баскетболе.	Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей. Выполнение специальных упражнений и заданий для развития специальной (игровой) выносливости. Выполнение контрольных заданий: ведение мяча, передачи мяча, броски мяча в кольцо.
Тема 7 Овладение техникой владения мячом и тактикой игры в волейболе.	Основные правила игры. Основы судейства. Освоение техники стоек и перемещений волейболиста. Техника передачи и приема мяча двумя руками сверху и снизу: индивидуальная над собой, в движении правым и левым боком, лицом и спиной к направлению передвижения, в парах на месте, в движении, через сетку. Совершенствование техники подачи мяча. Техника нападающего удара. Совершенствование техники защитных действий. Индивидуальные и групповые тактические действия: в зависимости от места расположения, от действия игроков своей команды. Двухсторонняя учебная игра.
Тема 8 Общая и специальная (игровая) подготовка в волейболе.	Комплексное развитие психомоторных способностей. Выполнение специальных упражнений и заданий на развитие игровой выносливости: ускорения, темповые передачи, игровые комбинации. Выполнение учебных заданий: верхняя передача над собой и в парах, нижняя передача, нижняя прямая подача, верхняя подача, подача в заданную зону.
Тема 9 Совершенствование технико-тактической подготовленности волейболиста.	Освоение техники перемещения по площадке: шагом, бегом, приставным шагом, двойным шагом, скрестным шагом, скачком, прыжком. Освоение техники блокирования: одиночное у стены, одиночное в игре.
Тема 10 Овладение техникой владения мячом и	Основные правила игры. Основы судейства. Специальные и подготовительные упражнения без мяча и с мячом. Освоение техники передвижений, остановок, поворотов, стоек. Освоение техники владения мячом: передвижения, прыжки, остановки мяча (ногой, туловищем, головой). Освоение техники ударов по мячу ногой и головой. варианты остановок мяча ногой и грудью.

тактикой игры в футболе.	Совершенствование техники ведения мяча внешней и внутренней частью стопы.
Тема 11 Совершенствование технико-тактической подготовленности футболиста.	Комбинации из освоенных элементов техники перемещения и владения мячом. Совершенствование техники индивидуальных и групповых защитных действий. Действия против игрока без мяча и с мячом (выбивание, отбор и перехват мяча). Учебная игра с элементами судейства студентами. Учебная игра по упрощенным правилам (на площадке меньшего размера, с уменьшением продолжительности таймов). Освоение учебных нормативов: удар по воротам на точность (11 метров). Удар по воротам с ведением мяча (15-20 м).
Тема 12 Основы техники игры в настольный теннис	Техника игры в настольный теннис. Основная стойка теннисиста, перемещения игрока. Виды ударов. Тактика игры. Основные правила игры на счет (одиночные и парные игры). Выполнение учебных заданий для освоения элементов техники. Специально-двигательная подготовка теннисиста.
Тема 13 Формирование индивидуальных маршрутов физической подготовки с использованием средств спортивных игр.	Средства и методы формирования двигательного потенциала человека. Индивидуализация подходов при выборе оздоровительных методик занятий физической культурой. Профилактика профессиональных заболеваний. Производственная физическая культура в рабочее время. Составление и выполнение комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности с использованием средств общеразвивающих упражнений. Спортивные игры в рамках рекреационной и фоновой физической культуры.
Тема 14 Организационно-методические основы занятий оздоровительной аэробикой.	Средства физической культуры, их классификация. Аэробика: спортивные, оздоровительные и прикладные направления. Многообразие оздоровительных методик. Особенности организации мест занятий. Современные программы оздоровительной аэробики. Базовая аэробика: определяющие черты методики. Базовые шаги. Инвентарь (степ-платформы, фитболлы и пр.) Противопоказания для занятий.
Тема 15 Контроль и коррекция нагрузки с учетом статуса здоровья и нозологии заболевания при занятиях оздоровительной аэробикой. Профилактика травматизма.	Здоровье: понятие и компоненты. Сущность и принципиальные подходы к занятиям оздоровительного типа. Решение задач коррекции физического и психологического состояния лиц с особым статусом здоровья средствами физической культуры и спорта. Основы лечебной физической культуры (ЛФК). Простейшие тесты и методики мониторинга текущего состояния организма при выполнении физических упражнений. Учет показаний и противопоказаний к занятиям физической культурой при планировании организованных и самостоятельных занятий. Освоение навыков измерения ЧСС и АД. Анализ полученных данных относительно возрастных норм. Выбор программ оздоровительной аэробики низкой интенсивности. Причины травм и меры по предотвращению травматизма в занятиях оздоровительной аэробикой.

<p>Тема 16 Освоение методов самоконтроля физического развития, физического состояния и подготовленности при занятиях оздоровительной аэробикой</p>	<p>Понятие самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля. Простейшие тесты и методики самоконтроля уровня физического развития. Методы исследования и оценки физического развития человека (антропометрия, метод индексов, метод корреляции). Оценка физического состояния в покое. Толерантность к физическим нагрузкам. Оценка уровня развития физической подготовленности по показателям тестирования физических качеств человека. Контроль показателей при занятиях оздоровительной аэробикой.</p>
<p>Тема 17 Освоение базовых программ занятий оздоровительной аэробикой.</p>	<p>Освоение базовых вариантов оздоровительных занятий аэробикой. Использование статодинамических и дыхательных упражнений. Элементы релаксации и стретчинга в оздоровительных программах занятий. Традиционные оздоровительные системы: йога, ушу. Освоение методик с преимущественной направленностью на улучшение функционального состояния организма (пилатес, калланетика, изотон). Базовая аэробика. Степ-аэробика. Танцевальная аэробика (многообразие стилизованных направлений).</p>
<p>Тема 18 Диверсификация двигательных умений и навыков в оздоровительной аэробике.</p>	<p>Направления развития современной аэробики: оздоровительное, спортивное и прикладное. Выполнение комплексов оздоровительной аэробики различной интенсивности. Ознакомление с многообразием частных методик оздоровительной аэробики. Аэробика циклической структуры. Аэробика ациклической структуры. Базовая аэробика. Танцевальные направления (зумба, латина, сальса).</p>
<p>Тема 19 Сопряженное развитие двигательных способностей в аэробике.</p>	<p>Двигательные способности. Развитие выносливости, гибкости и координационных способностей средствами аэробики. Общеразвивающие упражнения с повышенной амплитудой для различных суставов. Выполнение упражнений в растягивании из различных исходных положений, в парах, группой, с использованием снарядов и предметов. Выбор средств для решения задач сопряженного развития двигательных способностей. Выполнение комплексов аэробики с использованием снарядов, отягощений (степ-комплекс, слайд аэробика, аэробика с гантелями, со скакалкой - скиппинг).</p>
<p>Тема 20 Формирование индивидуальных маршрутов физической подготовки с использованием средств оздоровительной аэробики.</p>	<p>Профилактика профессиональных заболеваний. Производственная физическая культура в рабочее время. Составление и выполнение комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности с использованием средств оздоровительной аэробики. Физическая культура рекреационной и фоновой направленности в режиме самостоятельных занятий. Разработка индивидуальных программ оздоровительных занятий силовой направленности. Методики с преимущественной направленностью на коррекцию фигуры. Составление индивидуальных программ занятий с учетом особенностей телосложения. Выполнение индивидуализированных комплексов шейпинга, калланетики. Выполнение комплексов аэробики низкой и средней интенсивности.</p>
<p>Тема 21</p>	<p>Средства физической культуры, их классификация. Атлетическая гимнастика</p>

<p>Организационно-методические основы занятий атлетической гимнастикой</p>	<p>как традиционный вид гимнастики оздоровительно-развивающей направленности, сочетающий силовую тренировку с разносторонней физической подготовкой, гармоническим развитием и укреплением здоровья. Основные средства и инвентарь. Особенности организации мест занятий. Гигиенические основы обеспечения занятий атлетической гимнастикой. Противопоказания к занятиям атлетической гимнастикой.</p>
<p>Тема 22 Контроль и коррекция нагрузки с учетом статуса здоровья и нозологии заболевания при занятиях атлетической гимнастикой</p> <p>Профилактика травматизма</p>	<p>Здоровье: понятие и компоненты. Сущность и принципиальные подходы к занятиям оздоровительного типа. Решение задач коррекции физического и психологического состояния лиц с особым статусом здоровья средствами физической культуры и спорта. Основы лечебной физической культуры (ЛФК). Простейшие тесты и методики мониторинга текущего состояния организма при выполнении физических упражнений. Учет показаний и противопоказаний к занятиям физической культурой при планировании организованных и самостоятельных занятий. Освоение навыков измерения ЧСС и АД. Анализ полученных данных относительно возрастных норм. Выбор средств атлетической гимнастики в занятиях корригирующей направленности. Причины травм и меры по предотвращению травматизма в занятиях атлетической гимнастикой.</p>
<p>Тема 23 Освоение методов самоконтроля физического развития, физического состояния и подготовленности при занятиях атлетической гимнастикой</p>	<p>Понятие самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля. Простейшие тесты и методики самоконтроля уровня физического развития. Методы исследования и оценки физического развития человека (антропометрия, метод индексов, метод корреляции). Оценка физического состояния в покое. Толерантность к физическим нагрузкам. Оценка уровня развития физической подготовленности по показателям тестирования физических качеств человека. Контроль показателей при занятиях атлетической гимнастикой.</p>
<p>Тема 24 Освоение методик тренировки в атлетической гимнастике.</p>	<p>Основы выбора специальных физических упражнений при занятиях атлетической гимнастикой. Развитие силы и гибкости различных мышечных групп, увеличение мышечной массы при занятиях силовой направленности. Круговая тренировка как метод особых комбинаций нагрузок и отдыха при последовательном выполнении специально подобранных физических упражнений, воздействующих на мышечные группы и функциональные системы. Выполнение комплексов упражнений по принципу круговой тренировки (5-8 станций). Освоение комплексов круговой тренировки с различными интервалами отдыха и дозировкой нагрузки. Самостоятельный выбор и выполнение комплексов упражнений круговой тренировки без и с использованием снарядов и предметов (отягощений, эспандеров, резиновых лент).</p>
<p>Тема 25 Совершенствование</p>	<p>Современные подходы на развитие силовых и скоростно-силовых способностей. Техника силовых упражнений с отягощениями (штанга, гантели, резиновые амортизаторы), на тренажерах для разных групп мышц.</p>

<p>техники силовых упражнений для разных групп мышц.</p>	<p>Выполнение комплексов упражнений с направленностью на развитие абсолютных и относительных показателей силовых способностей.</p>
<p>Тема 26 Формирование индивидуальных маршрутов физической подготовки с использованием средств атлетической гимнастики.</p>	<p>Профилактика профессиональных заболеваний. Производственная физическая культура в рабочее время. Составление и выполнение комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности с использованием средств атлетической гимнастики. Физическая культура рекреационной и фоновой направленности в режиме самостоятельных занятий. Разработка индивидуальных программ оздоровительных занятий силовой направленности.</p>
<p>Тема 27 Организационно-методические основы занятий легкой атлетикой.</p>	<p>Средства физической культуры, их классификация. Легкая атлетика как спортивно-педагогическая дисциплина. Многообразие легкоатлетических дисциплин: беговые виды, спортивная ходьба, технические виды (прыжки и метания), многоборья, пробег (бег по шоссе) и кроссы (бег по пересечённой местности). Средства и методы тренировки. Гигиенические основы обеспечения занятий легкой атлетикой. Противопоказания к занятиям.</p>
<p>Тема 28 Контроль и коррекция нагрузки с учетом статуса здоровья и нозологии заболевания при занятиях легкой атлетикой. Профилактика травматизма</p>	<p>Здоровье: понятие и компоненты. Сущность и принципиальные подходы к занятиям оздоровительного типа. Решение задач коррекции физического и психологического состояния лиц с особым статусом здоровья средствами физической культуры и спорта. Основы лечебной физической культуры (ЛФК). Простейшие тесты и методики мониторинга текущего состояния организма при выполнении физических упражнений. Учет показаний и противопоказаний к занятиям физической культурой при планировании организованных и самостоятельных занятий. Освоение навыков измерения ЧСС и АД. Анализ полученных данных относительно возрастных норм. Выбор программ оздоровительных занятий низкой интенсивности. Ведение дневника самоконтроля. Причины травм и меры по предотвращению травматизма в занятиях легкой атлетикой.</p>
<p>Тема 29 Освоение методов самоконтроля физического развития, физического состояния и подготовленности при занятиях легкой атлетикой.</p>	<p>Понятие самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля. Простейшие тесты и методики самоконтроля уровня физического развития. Методы исследования и оценки физического развития человека (антропометрия, метод индексов, метод корреляции). Оценка физического состояния в покое. Толерантность к физическим нагрузкам. Оценка уровня развития физической подготовленности по показателям тестирования физических качеств человека. Контроль показателей при занятиях легкой атлетикой.</p>
<p>Тема 30</p>	<p>Освоение основ техники различных беговых упражнений: бега трусцой,</p>

<p>Освоение и совершенствование техники базовых легкоатлетических упражнений. Кроссовая подготовка.</p>	<p>семенящего бега, бега по различному покрытию, бега в подъем и на спуске. Устранение излишнего мышечного напряжения, повышение согласованности движений в беговом цикле. техника и тактика бега на длинные дистанции. Специальные беговые упражнения (СБУ) легкоатлета. Техника прыжковых упражнений: прыжок в длину с места и с разбега.</p>
<p>Тема 31 Полисоревновательная подготовка в легкой атлетике.</p>	<p>Участие в спаррингах, контрольных забегах, прикидках и соревнованиях в целях повышения функциональной и психологической готовности спортсмена к ответственным стартам. Элементы соревнований в занятиях физической культурой и спортом: использование средств спортивных и подвижных игр, эстафеты.</p>
<p>Тема 32 Формирование индивидуальных маршрутов физической подготовки с использованием средств легкой атлетики.</p>	<p>Профилактика профессиональных заболеваний. Производственная физическая культура в рабочее время. Составление и выполнение комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности с использованием средств легкой атлетики. Физическая культура рекреационной и фоновой направленности в режиме самостоятельных занятий. Разработка индивидуальных программ оздоровительной ходьбы и бега.</p>
<p>Тема 33 Организационно-методические основы занятий плаванием.</p>	<p>Средства физической культуры, их классификация. Плавание как естественное умение человека и спортивно-педагогическая дисциплина. Спортивные и прикладные способы плавания. Особенности водной среды. Этапы обучения технике плавания. Основы дыхания в плавании. Оздоровительное плавание. Противопоказания для занятий плаванием.</p>
<p>Тема 34 Контроль и коррекция нагрузки с учетом статуса здоровья и нозологии заболевания при занятиях плаванием. Профилактика травматизма</p>	<p>Здоровье: понятие и компоненты. Сущность и принципиальные подходы к занятиям оздоровительного типа. Решение задач коррекции физического и психологического состояния лиц с особым статусом здоровья средствами физической культуры и спорта. Основы лечебной физической культуры (ЛФК). Простейшие тесты и методики мониторинга текущего состояния организма при выполнении физических упражнений. Учет показаний и противопоказаний к занятиям физической культурой при планировании организованных и самостоятельных занятий. Освоение навыков измерения ЧСС и АД. Анализ полученных данных относительно возрастных норм. Выбор программ оздоровительных занятий низкой интенсивности. Ведение дневника самоконтроля. Причины травм и меры по предотвращению травматизма в занятиях плаванием.</p>
<p>Тема 35 Освоение методов самоконтроля физического</p>	<p>Понятие самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля. Простейшие тесты и методики самоконтроля уровня физического развития. Методы исследования и оценки физического развития человека (антропометрия, метод индексов, метод корреляции). Оценка физического состояния в покое. Толерантность к физическим нагрузкам. Оценка уровня развития физической подготовленности по показателям</p>

развития, физического состояния и подготовленности при занятиях плаванием.	тестирования физических качеств человека. Контроль показателей при занятиях плаванием.
Тема 36 Повышение функциональных возможностей организма при занятиях плаванием.	Выполнение специальных заданий на освоение водной среды: методик дыхания в воду, расслабления, скольжения, правильного положения корпуса и координации дыхания и движений в цикле плавания. Выполнение учебных заданий: ныряние за предметом, на проплывание отрезков различными стилями плавания (10 м, 15 м, 25 м, 50 м). Игровые задания и подвижные игры (индивидуальные и групповые) с направленностью на совершенствование техники способов плавания и повышения функциональных возможностей (увеличение дыхательного объема, развитие дыхательной мускулатуры).
Тема 37 Освоение и совершенствование техники плавания кролем и брассом. Освоение прикладных способов плавания.	Освоение основ дыхания в плавании. Освоение базовых элементов техники плавания кролем и брассом. Изучение техники старта и поворота (маятник). Техника безопасности на воде (спасение тонущего и помощь уставшему пловцу, преодоление водных преград). Специальные подготовительные упражнения на суше для освоения элементов техники плавания способами кроль и брасс (имитационные упражнения, детализирование техники движений рук и ног, специальные упражнения для увеличения подвижности суставов верхних и нижних конечностей). Изучение элементов техники у неподвижной опоры (бортик бассейна), с подвижной опорой (доска для плавания), без опоры. Плавание в полной координации в сочетании с дыханием. Ознакомление с самобытными и комбинированными способами плавания (ныряние и передвижение под водой, прикладные прыжки в воду, плавание в ластах). Освоение прикладных упражнений плавания.
Тема 38 Формирование индивидуальных маршрутов физической подготовки с использованием средств плавания.	Профилактика профессиональных заболеваний. Производственная физическая культура в рабочее время. Физическая культура рекреационной и фоновой направленности в режиме самостоятельных занятий. Составление и выполнение комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности с использованием средств плавания. Разработка индивидуальных программ оздоровительного плавания.

Название дисциплины	Философия
Кафедра	Кафедра философии
Цель освоения дисциплины	Формирование основ философской культуры, понимания сущности мировоззренческих проблем, их источников и теоретически обоснованных вариантов решения.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Предмет философии.	Понятие мировоззрения и его структура. Исторические формы мировоззрения. Становление философии. Специфика философских проблем. Предмет философии в историческом развитии. Философия, искусство, религия, наука: сравнительный анализ. Научные, философские и религиозные картины мира.
Тема 2 Структура	Онтология, гносеология, логика, этика, эстетика в структуре философского знания. Функции философии. Основные направления, школы философии.

философского знания.	
Тема 3 Философия Древнего Востока.	Специфика индийской философии: традиционные и нетрадиционные школы. Натурфилософские и социально-этические школы Древнего Китая.
Тема 4 Античная философия.	Особенности античной философии. Натурфилософия древней Греции. Софисты и Сократ: проблема человека. Объективный идеализм Платона. Философская система Аристотеля. Проблемы этики в эллинистических школах. Неоплатонизм.
Тема 5 Философия Средневековья.	Специфика средневековой культуры. Религия, теология и философия. Апологетика, патристика, схоластика.
Тема 6 Философия Возрождения.	Проблема человека в гуманистической философии Ренессанса. Натурфилософские учения. Социальные утопии Возрождения.
Тема 7 Философия Нового времени.	Научная революция и проблема познания в философии. Рационализм, Декарт, Спиноза, Лейбниц. Эмпиризм: Бэкон, Гоббс, Локк. Агностицизм: Беркли, Юм. Немецкая классическая философия: Кант, Гегель, Фейербах. Онтологическая проблема: варианты решения. Человек, общество, культура.
Тема 8 Современная философия.	Основные проблемы и направления современной философии. Будущее человечества. Глобальные проблемы современности. Глобализация с точки зрения социальной синергетики.
Тема 9 Русская философия.	Социокультурные условия развития русской философии и ее своеобразие. Проблемы истории, общественного идеала, нравственности. Славянофильско-западническая дискуссия и русская идея. Русский персонализм: Н. Бердяев, Л. Шестов. Традиции русского космизма.
Тема 10 Проблема бытия.	Учение о бытии. Монистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Философское учение о материи и её атрибутах: движение, пространство, время, отражение. Происхождение, сущность и структура сознания. Проблема идеального. Диалектика как всеобщее учение о развитии. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статистические закономерности.
Тема 11 Проблемы познания. Философия и методология науки.	Сознание и познание. Познание, творчество, практика. Вера и знание. Понимание и объяснение. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины. Действительность, мышление, логика и язык. Искусство спора, основы логики. Научное и вненаучное знание. Критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы. Эмпирическое и теоретическое исследование. Роль творческого воображения. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника.
Тема 12 Проблема человека в философии.	Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах. Сознание, самосознание и личность. Личность в поисках смысла жизни. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести.
Тема 13 Социальная философия.	Человек, общество, культура. Человек и природа. Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Специфика социальной реальности. Функции социального идеала. Человек и исторический процесс: личность и массы, свобода и необходимость. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития.

	Проблема прогресса: технический и духовный прогресс. Социальная философия о характере исторического процесса. Культура и история. Культура и цивилизация. Будущее человечества, глобальные проблемы современности, взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.
--	--

Название дисциплины	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Кафедра	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
Цель освоения дисциплины	Получение комплексной системы знаний по принятию экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Понятие, состав и типология предприятий. Характеристика организационно-правовых форм предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Малое предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания. Среда функционирования предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 2 Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления	Понятия и состав продукции, работ и услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Отличия понятий «услуга», «обслуживание» и «продукция» как продуктов, произведенных (оказанных) предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Особенности гостиничного продукта. Потребительские свойства и характеристика гостиничного продукта. Понятие качества и конкурентоспособности гостиничного продукта. Существующие проблемы качества гостиничного продукта (примеры).
Тема 3 Основные фонды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Понятие, классификация и структура основных средств. Факторы, определяющие структуру основных средств. Методы оценки и учета основных средств. Износ основных средств. Амортизация основных средств, способы начисления амортизации. Нормы амортизации. Амортизационный фонд, его назначение. Показатели и пути улучшения использования основных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 4 Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства	Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов.

тва и общественно го питания	
Тема 5 Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественно го питания	Понятия, состав и структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Расчет потребности в оборотных средствах. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Особенности и пути улучшения использования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 6 Трудовые ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественно го питания	Персонал предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: состав и структура. Мотивация и система стимулирования труда персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов. Рабочее время и его использование на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 7 Издержки предприятий сферы гостеприимства и общественно го питания: сущность, состав, структур	Понятие и сущность издержек предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Классификация расходов, включаемых в себестоимость гостиничного продукта. Постоянные и переменные, прямые и косвенные издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Оптимизация издержек предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 8 Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественно го питания. Методы формирования цены	Методы расчета цены предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на цену гостиничных услуг. Динамическое ценообразование: понятие и сущность.
Тема 9 Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественно го питания	Источники финансовых средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Понятие и сущность дохода, прибыли предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления распределения финансового результата деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Управление доходностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 10 Показатели эффективнос ти хозяйственно й деятельности предприятий сферы гостеприимс тва и общественно го питания	Понятие эффекта и эффективности работы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Рентабельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Специфические показатели деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
Тема 11 Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимс тва и общественно го питания	Налоговая система РФ и ее влияние на финансовое положение предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Оптимизация режимов налогообложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Название дисциплины	Экосистема социального капитала
Кафедра	Кафедра экономики и управления в сфере услуг
Цель освоения дисциплины	Оценить собственный социальный капитал и определить пути его приращения, определить основные зависимости между социальной проблемой и наличием/отсутствием социального капитала в сообществах на различных уровнях экосистемы.
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Тема 1 Основы социального капитала: определение и виды.	Понятие экосистемы. Определения социального капитала. Виды социального капитала. Связующий социальный капитал. Вспомогательный социальный капитал.
Тема 2 Формирован ие и развитие социального капитала на микроуровне .	Нетворкинг. Теория шести рукопожатий. Формирование новых связей. Поддержание старых связей.
Тема 3 Формирован ие и развитие	Особенности организации мероприятий для повышения уровня социального капитала. Фандрейзинг. Краудфандинг.

социального капитала на мезоуровне.	
Тема 4 Формирование и развитие социального капитала на макроуровне.	Особенности взаимодействия с государственными институтами. Исследования Бизина, Вердые, Патнэма.