

**Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей), предусмотренных ОПОП
«Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» по направлению
подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**

1. Иностранный язык
2. Информационные системы и компьютерные технологии
3. Психология
4. Математика
5. Русский язык и культура речи
6. Туристские достопримечательности Санкт-Петербурга
7. Введение в профессиональную деятельность
8. Основы экономики
9. Теория массового обслуживания
10. История (история России, всеобщая история)
11. Основы менеджмента
12. Технология и организация гостиничной деятельности
13. Мировая культура и искусство
14. Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
15. Философия
16. Проектный менеджмент
17. Сервисная деятельность
18. Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
19. Социология
20. Физическая культура и спорт
21. Право
22. Безопасность жизнедеятельности
23. Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
24. Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
25. Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства
26. Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
27. Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства
28. Глобальные системы бронирования
29. Иностранный язык в профессиональной сфере
30. Иностранный язык в профессиональной сфере (второй)
31. Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
32. Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
33. Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
34. Межкультурные взаимодействия на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
35. Учет и анализ на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
36. Проектирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

37. Международный протокол и этикет на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
38. Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
39. Организация производства с основами моделирования на предприятиях общественного питания
40. Сырье и технология продукции предприятий общественного питания
41. Инновационные технологии на предприятиях общественного питания
42. Организация конгрессно-выставочной деятельности на предприятиях гостеприимства
43. Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства
44. Управление рисками на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
45. Санитарно-гигиеническая безопасность на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
46. Организация культурно-досуговой деятельности на предприятиях гостеприимства
47. Управление репутацией и конкурентоспособностью предприятий питания
48. Управление доходностью на предприятиях гостеприимства
49. Планирование и контроллинг на предприятиях гостеприимства
50. Организация рационального питания на предприятиях гостеприимства
51. Национальные традиции питания и гостеприимства
52. Технология продаж услуг (продукции) предприятий гостеприимства
53. Бренд-коммуникации на предприятиях гостеприимства
54. Тайм-менеджмент для руководителей предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
55. Основы здорового питания