

**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. Введение в информационные технологии
3. Высшая математика
4. Психология
5. Русский язык и культура речи
6. Туристские достопримечательности Санкт-Петербурга
7. Всемирное культурное наследие
8. Введение в профессиональную деятельность
9. Основы экономики
10. Технология и организация гостиничной деятельности
11. Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями на предприятиях индустрии гостеприимства
12. История России
13. Основы менеджмента
14. Основы компьютерной графики и моделирования
15. Философия
16. Сервисная деятельность
17. Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
18. Сетевой гостиничный бизнес
19. Проектный менеджмент
20. Социология
21. Физическая культура и спорт
22. Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
23. Право
24. Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства
25. Правовые аспекты деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
26. Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
27. Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
28. Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
29. Введение в прикладной анализ данных
30. Безопасность жизнедеятельности
31. Основы военной подготовки
32. Основы военной подготовки (расширенный курс)
33. Информационные технологии и средства работы с данными
34. Основы цифровой безопасности
35. Бизнес-аналитика
36. Технологии обработки и визуализации данных
37. Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства
38. Глобальные системы бронирования
39. Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

40. Иностраный язык в профессиональной сфере
41. Иностраный язык в профессиональной сфере (второй)
42. Управление доходностью на предприятиях гостеприимства
43. Межкультурные коммуникации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
44. Корпоративная культура и организационное поведение на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
45. Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
46. Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
47. Экосистема социального капитала
48. Деловые коммуникации
49. Тайм-менеджмент в проектной деятельности
50. Интернет-проект: создание и продвижение
51. Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства
52. Организация и технологии производства продукции на предприятиях общественного питания
53. Менеджмент организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания
54. Организация сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринг
55. Управление продажами услуг (продукции) предприятий гостеприимства с применением цифровых платформ
56. Организация питания с учетом национальных традиций
57. Концептуальные управленческие решения в гостиничном бизнесе
58. Предпринимательство и стартапы в индустрии питания
59. Иностраный язык (углубленный курс)
60. Лидерство в туризме