



## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.01 «История»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «История» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 семестре в объеме 4 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

От древнерусского государства до Российской империи. История становления Московского государства. Россия в XVI-XVII вв. Смутное время и «Бунташный век».

История Российской империи. Российская империя в XVIII веке. Российская империя в XIX веке. Российская империя накануне и в начале XX века.

История советского государства. Российское государство в 1917-1930 гг. От революций ко Второй мировой войне. Советский Союз в годы Второй мировой войны (1939-1945 гг.). Великая Отечественная война (1941-1945 гг.). Советское государство в послевоенный период (1945-1991 гг.).

История современной России. Россия в 1990-х гг. и начале XXI века.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.02 «Философия»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Философия» относится к базовой части Блока 1 и изучается во 2 семестре в объеме 4 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

1. Общие философские понятия.
2. Философия Древнего Востока.
3. Античная философия.
4. Философия средних веков.
5. Философия Нового времени.
6. Начало направлений современной философии.
7. Философия общества.
8. Философия человека.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.03 «Иностранный язык»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-4 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ОК-6 – способностью к самоорганизации и самообразованию.

ОПК-4 – способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Иностранный язык» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 и 2 семестрах в объеме 9 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

1. Индустрия гостеприимства. Грамматика.
2. Классификация средств размещения туристов. Грамматика.
3. Современные гостиницы и их функции. Грамматика.
4. Описание номерного фонда. Грамматика.
5. Служба приема и размещения в отелях разного типа. Грамматика.
6. Бронирование номера. Грамматика.
7. Прием, регистрация и размещение гостей. Процедура выписки гостя. Грамматика.
8. Обслуживание гостей во время проживания. Грамматика.
9. Индустрия общественного питания. Грамматика.
10. Рестораны и их разновидность. Грамматика.
11. Службы питания при отеле. Грамматика.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой, экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.04 «Русский язык, культура речи и ораторское искусство»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-4 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ОК-5 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

ОПК-4 – способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Русский язык, культура речи и ораторское искусство» относится к базовой части Блока 1 и изучается во 2 семестре в объеме 2 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

1. Коммуникация в устной и письменной формах на русском языке.
2. Культура речи. Понятие о языковой норме. Особенности ударения в русском языке. Коммуникативные качества речи. Речевой этикет.
3. Культура речевого общения в коллективе, в условиях социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий. Единица речевого общения. Эффективность речевого общения. Доказательность и убедительность речи. Виды аргументов. Невербальные средства общения. Мимика и жесты как средства общения. Типы жестов.
4. Основы ораторского искусства. Понятия «риторика» и «красноречие». Зарождение ораторского искусства. Оратор и его аудитория. Внешний облик выступающего. Импровизация. Юмор в публичном выступлении. Этапы подготовки: работа с источниками, композиция, репетиция произнесения речи.
5. Навыки публичного выступления. Искусство ведения спора. Искусство прочтения стихотворных произведений. Речевые недостатки и их устранение.
6. Принципы ведения переговоров, совещаний, осуществления деловой переписки и поддержки электронных коммуникаций.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.05 «Правоведение»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 – владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Правоведение» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 5 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

1. Государство и право. Признаки государства, его формы и функции. Определение права. Структура, функции и социальное назначение права. Правонарушения и юридическая ответственность.
2. Конституционное право РФ. Права, свободы и обязанности граждан. Основы конституционного строя Российской Федерации.
3. Гражданское право РФ.
4. Семейное право РФ. Правовое регулирование брачных отношений. Права и обязанности супругов, родителей и детей.
5. Наследственное право РФ.
6. Административное право РФ.
7. Уголовное право РФ.
8. Трудовое право РФ.
9. Экологическое право РФ.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.06 «Предпринимательское право»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 – владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности.

ПК-7 – владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ.

ПК-20 – владением навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Предпринимательское право» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 4 семестре в объеме 3 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

1. Предпринимательство и предпринимательское право.
2. Субъекты предпринимательской деятельности.
3. Объекты гражданских прав предпринимателя.
4. Сделки в предпринимательской деятельности.
5. Сделки в предпринимательской деятельности.
6. Государственный контроль в сфере предпринимательской деятельности.
7. Договоры субъектов предпринимательской деятельности.
8. Денежные расчеты в предпринимательской деятельности.
9. Формы защиты прав предпринимателей.
10. Юридическая ответственность субъектов предпринимательской деятельности.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.07 «Социология»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-5 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

ОПК-2 – способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений.

ПК-2 – владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Социология» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Социология как учебная и научная дисциплина.
2. Культура в общественной системе.
3. Социализация: процесс становления личности.
4. Социальные группы и организации.
5. Социальный контроль и отклоняющееся поведение.
6. Социальные конфликты.
7. Методология и методы социологического исследования.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.08  
Экономическая теория**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК – 3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ПК-9 - способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Экономическая теория» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Предмет, функции и методология современной экономической науки

1. Базовые понятия о производстве и воспроизводстве
2. Основные формы и системы организации экономической жизни общества
3. Классический рынок: сущность, функции и структура
4. Товар и деньги - основные инструменты рыночного хозяйства
5. Закономерности и механизм функционирования классического рынка
6. Предпринимательская деятельность и поведение фирмы на рынке
7. Рыночная оценка факторов производства и формирование факторных доходов
8. Смешанная экономика и особенности современного рынка
9. Основные компоненты современного рынка в системе институционального регулирования
10. Макроэкономическое равновесие и макроэкономическая нестабильность
11. Экономические учения Древнего мира и Средневековья
12. Великие географические открытия, их предпосылки и экономические последствия. Период времени XV – XVII вв.
13. Развитие мануфактуры в Западной Европе. Промышленный переворот и его последствия в странах Западной Европы. Конец XVIII в. – последняя треть XIX в.
14. Экономическое развитие России

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен. По дисциплине выполняется курсовая работа.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.09  
Мировая экономика**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК – 3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ПК-4 - умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Мировая экономика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 2 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Мировая экономика: понятие, сущность, критерии формирования, классификация субъектов. Эволюция мирового хозяйства
2. Мировой рынок (товаров, услуг, капиталов, рабочей силы); состояние отдельных товарных рынков
3. Теории международной торговли и внешнеторговая политика государств и механизм ее реализации
4. Международное движение капитала
5. Международные валютно-кредитные отношения и проблема внешней задолженности в современной мировой экономике и пути её урегулирования
6. Мировой рынок рабочей силы и международная миграция
7. Международная экономическая интеграция и интеграционные процессы в мировой экономике
8. Место и роль России в мировой экономике на современном этапе

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б10 Региональная экономика**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК – 3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ПК-9 - способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Региональная экономика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 4 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Региональная экономика как наука.
2. Регион как объект экономических исследований.
3. Специализация и комплексное развитие региона.
4. Региональная социально-экономическая система.
5. Экономический потенциал региональной социально-экономической системы.
6. Финансовый потенциал региональной социально-экономической системы.
7. Социальный потенциал региональной социально-экономической системы.
8. Устойчивое развитие региональных социально-экономических систем. Конкурентоспособность региональных социально-экономических систем.
9. Проблемы диагностики и мониторинга регионального развития.
10. Прогнозирование в региональных социально-экономических системах.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.11 Тайм-менеджмент**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируется компетенция:

ОК – 6 - способностью к самоорганизации и самообразованию

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Тайм-менеджмент» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 4 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Сущность и определение понятия «тайм- менеджмент» и его роль в самоорганизации и способности к самообразованию и саморазвитию. Целеполагание. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Понятие и сущность тайм-менеджмента, история становления отечественного тайм-менеджмента, современный тайм-менеджмент, тайм-менеджмент как система: основные уровни. Способность к применению технологий тайм-менеджмента в процессе самоорганизации. Основные понятия и определения целеполагания. Проактивный и реактивный подходы к жизни: определение, различия, значимость для целедостижения. Расширение проактивности: «Круг забот» и «Круг влияния». Ценности как основа целеполагания. Мемуарник как инструмент для определения своих базовых ценностей. Подходы к определению целей. «Life management» и жизненные цели. Формулирование целей: SMART-критерии. SMART-цели и надцели: две стратегии целедостижения. «Воронка шагов» и «Веер возможностей». Стратегическая картонка как инструмент стратегического целеполагания. Ключевые области жизни: определение. Цели и ключевые области жизни. Карта ключевых областей жизни

Хронометраж. Особенности времени как ресурса. Поглотители времени: определение понятия, основные виды поглотителей. Способы минимизации неэффективных расходов времени. Формирование бюджета затрат на персонал и контроля его исполнения, владение навыками контроля за использованием рабочего времени. Определение понятия, суть и задачи хронометража. Техника полного хронометража. Техника сокращенного хронометража. Анализ личной эффективности на основе данных

хронокарты. Классификация расходов времени. Типичные затруднения ведения хронометража и способы их преодоления

Планирование. Неоднородность времени: линейное и нелинейное время. Два типа задач. Определение понятия контекст. Основные типы контекстов. Определение понятия и задачи контекстного планирования. Техника контекстного планирования. Инструменты контекстного планирования. Планирование дня. Три типа ежедневных задач: жесткие, гибкие, бюджетлируемые. Алгоритм планирования ежедневных задач разного типа. Метод структурированного внимания. Планирование на основе метода структурированного внимания. Горизонты планирования. Результато-ориентированное планирование (формула эффективной постановки задач). Результато-ориентированность и конкретизированность задач: различия, области применения. Основы формирования бюджета затрат на персонал и контроля его исполнения, владение навыками контроля за использованием рабочего времени

Эффективный обзор задач. Суть обзора задач в тайм-менеджменте. Основные понятия и определения. Инструменты создания обзора задач: особенности и преимущества каждой группы инструментов. Контрольные списки. Двухмерные графики. Технология Майнд-менеджмент с использованием интеллект-карт для создания эффективного обзора задач. Области применения технологии майнд-менеджмент. Основы бюджета затрат на персонал и контроля его исполнения, владение навыками контроля за использованием рабочего времени. Управленческая полезность применения инструментов создания обзора задач.

Приоритеты. Методы расстановки приоритетов. Определение, суть расстановки приоритетов в тайм-менеджменте. Основы формирования бюджета затрат на персонал и контроля его исполнения, владение навыками контроля за использованием рабочего времени. Основные способы и методы расстановки приоритетов. Способ попарного сравнения для расстановки приоритетов. Расстановка приоритетов в ежедневных задачах с помощью многокритериальной оценки (сокращенный вариант). Определение приоритетности долгосрочных целей, определение приоритетности текущих задач. Навязанная срочность и важность, стратегии отказа, «расчистка» навязанной важности и срочности.

Самомотивация. Самоорганизация и самообразование. Распределение рабочей нагрузки. Грамотное распределение рабочей нагрузки. Правила организации эффективного отдыха. Эффективный сон. Самонастройка на решение задач: методы, способы. Эффективное решение больших трудоемких задач. Использование СМАРТ-критериев для подзадач. Решение мелких неприятных задач. Модели эффективности. Корпоративное управление эффективностью.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б12 Экономика туризма**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК – 3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ПК-9 - способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на

основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Экономика туризма» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Концепция экономики туризма.

Анализ экономической значимости и тенденций развития туризма.

Экономическая сущность туристского продукта.

Туристский рынок.

Проблемы туристского потенциала регионов и методология его рационального использования, включая исследования в области изучения ресурсного потенциала сферы рекреации и туризма и эффективности его использования, состояния и прогнозирования основных тенденций развития международного и внутреннего туристских рынков и их отдельных сегментов, повышения эффективности и качества услуг в сфере рекреации и туризма.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.13 Математика**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК – 6 – способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-10 - владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Мировая экономика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 и 2 семестре в объеме 8 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Аналитическая геометрия и линейная алгебра
2. Основы математического анализа
3. Интегральное исчисление.
4. Функции нескольких переменных.
5. Основы теории вероятностей.
6. Основы математической статистики

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 1 семестре и экзамен во 2 семестре

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.14 Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК – 6 – способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-10 - владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Статистика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Предмет, метод и задачи статистики
2. Статистическое наблюдение
3. Статистические показатели
4. Статистическая сводка и группировка
5. Ряды распределения. Статистические таблицы и графики
6. Средние показатели
7. Показатели вариации
8. Выборочное наблюдение
9. Анализ рядов динамики
10. Экономические индексы
11. Статистическое изучение взаимосвязей социально-экономических явлений
12. Статистика продукции
13. Статистика численности работников и использования рабочего времени
14. Статистика производительности труда и статистика себестоимости
15. Статистика заработной платы
16. Статистика основных фондов
17. Статистика оборотных средств
18. Статистический анализ результатов финансовой деятельности фирмы (организации)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.15 Методы принятия управленческих решений**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ОПК-6 - владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

ПК-5 - способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений

ПК-10 - владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Методы принятия управленческих решений» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 4 семестре в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Этапы развития науки об управленческих решениях
2. Функции решений в методологии и организации управления
3. Типология управленческих решений
4. Условия и факторы качества управленческих решений
5. Анализ влияния внешней и внутренней среды на разработку и реализацию управленческих решений
6. Модели, методология и организация процесса разработки управленческого решения
7. Целевая ориентация управленческих решений
8. Анализ альтернатив действий
9. Приемы разработки и выбора управленческих решений
10. в условиях неопределенности и риска
11. Эффективность решений
12. Контроль реализации управленческих решений
13. Управленческие решения и ответственность

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен в 4 семестре.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.16 Информационные технологии в менеджменте**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-7 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

ПК-11 - владением навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов

ПК-12 умением организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления)

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Статистика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 и 2 семестре в объеме 8 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Введение. Предмет, цель, методы и средства курса «Информационные технологии в менеджменте»

Современное состояние и тенденции развития ИТ

Современные технические и программные средства коммуникационных технологий.

Информационные процессы в управлении организацией.

Информационные технологии документационного обеспечения управления

Применение технологий документационного обеспечения. MS Word. Технология обработки текстовой информации.

Локальные и глобальные компьютерные сети. Адресация в сетях.

Сетевое оборудование. Основные понятия, характеристики, классификация

Конвергенция компьютерных и телекоммуникационных сетей

Применение технологии мультимедиа в системах интеллектуальной поддержки управленческих решений. MS Power Point. Технология создания презентаций

Технология работы с табличным процессором MS Excel.

Технология баз данных. MS Access

Автоматизированные технологии формирования управленческих решений

Проектирование и организация информационных систем менеджмента. Корпоративные информационные системы (КИС)

Автоматизация процесса проектирования АИС

Информационное обеспечение ИТ управления организацией

Основы гипертекстовой и Web-технологий.

Глобальная сеть Интернет и Интернет-технологии

Электронная коммерция в Internet. Системы электронных платежей

Защита информации в экономических информационных системах

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 1 семестре и экзамен во 2 семестре. По дисциплине выполняется курсовой проект во 2 семестре

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б17 Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория  
организации, организационное поведение)**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 - способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-1 - владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина **Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)** относится к базовой части Блока 1 и изучается в 2 и 3 семестре в объеме 8 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**I. История управленческой мысли**

**1.1. Базовые понятия и методологические основы менеджмента**

1.1.1. Общая теория управления

1.1.2. Методологические основы менеджмента

**1.2. Природа управления и исторические тенденции его развития**

1.2.1. Исторические тенденции развития менеджмента

**1.3. Этапы в истории менеджмента**

- 1.3.1. Древний и средневековый этапы развития менеджмента
  - 1.3.2. Индустриальный этап развития менеджмента
  - 1.4. Научные школы в истории менеджмента
    - 1.4.1. Школа научного управления
    - 1.4.2. Классическая (административная) школа управления
    - 1.4.3. Школа психологии и человеческих отношений
    - 1.4.4. Школа науки управления (количественная школа)
  - 1.5. Разнообразие моделей и перспективы менеджмента
    - 1.5.1. Влияние национально – исторических факторов на развитие менеджмента и разнообразие моделей менеджмента
    - 1.5.2. Развитие управления в России
    - 1.5.3. Концепция современного менеджмента и его перспективы
- Форма итогового контроля знаний по первому разделу во втором семестре
- II. Теория организации
- 2.1. Общие организационные принципы
  - 2.2. Организация: структуры и управление
  - 2.3. Законы и принципы организации
  - 2.4. Проектирование организационных систем
  - 2.5. Перспективы развития оргструктур
3. Организационное поведение
- 3.1. Человек и организация
  - 3.2. Психологические аспекты организационного поведения
    - 3.2.1. – 3.2.2. Восприятие и научение
    - 3.2.3. Мотивация
    - 3.2.4. Лидерство
    - 3.2.5. Причины конфликтов
  - 3.3. Группы и команды
  - 3.4. Культурные аспекты
    - 3.4.1. Организационная культура
    - 3.4.2. Национальная культура
    - 3.4.3. Власть и политика

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 2 семестре и экзамен в 3 семестре. По дисциплине выполняется курсовая работа в 3 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б18 Маркетинг**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК – 3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ПК-9 - способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина **Маркетинг** относится к базовой части Блока 1 и изучается в 4 и 5 семестре в объеме 6 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Маркетинг как философия бизнеса

Сущность, принципы и концепции маркетинга

Функции и система маркетинга.

Раздел 2.

Исследования рынка

Исследование и мониторинг рынка

Цели, содержания и методы исследования рынков

Анализ потребителей

Сегментация рынков

Раздел 3. Инструментальные маркетинговые стратегии: товарная, ценовая, сбытовая, коммуникационная

Товарно-ассортиментная политика. Маркетинговые характеристики товаров и его жизненный цикл

Оценка конкурентоспособности товара (услуги)

Товарно-рыночные стратегии: матричные методы, используемые при их разработке

Виды и методы установления цен на продукты и услуги

Стратегии ценообразования

Организация распределения товаров

Организация и техника продвижения товаров и услуг на рынок

Раздел 4. Планирование маркетинговой деятельности и оценка ее эффективности

Организация и управление маркетингом

Выбор организационной структуры управления маркетингом

Контроль и оценка эффективности маркетинговой деятельности

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 4 семестре и экзамен в 5 семестре. По дисциплине выполняется курсовой проект в 5 семестре.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.Б19 Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5 - владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

ПК-14 - умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 4 и 5 семестре в объеме 7 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Бухгалтерский учет в системе управления  
Предмет и метод бухгалтерского учета  
Балансовое обобщение, счета и двойная запись  
Документация и инвентаризация  
Оценка активов, собственного капитала и обязательств  
Организация бухгалтерского учета  
Учет денежных средств и расчетов  
Бухгалтерский учет внеоборотных и оборотных активов  
Учет капитала  
Учет труда и заработной платы  
Учет затрат  
Учет доходов и процесса формирования финансового результата  
Учет доходов и процесса формирования финансового результата  
Учетная политика туристских организаций  
Финансовая отчетность Финансовая отчетность  
Основы управленческого учета  
Финансовый анализ деятельности туристских организаций

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 4 семестре и экзамен в 5 семестре. По дисциплине выполняется курсовая работа в 5 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б20 Финансовый менеджмент**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5 - владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

ПК-4 - умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

ПК-14 - умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета;

ПК-15 - умением проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании;

ПК-16 - владением навыками оценки инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Финансовый менеджмент» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 6 и 7 семестре в объеме 6 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Инструменты и методы ФМ

Основные задачи, подходы, цели и методы.

Документы финансовой отчетности как финансовый инструмент. Характеристики основных финансовых рынков. Модели как упрощённые представления о финансовых механизмах. Математический аппарат.

Финансовый анализ

Характеристика основных видов анализа. Границы применимости. Финансовые документы: содержание и анализ. Финансовые коэффициенты: рентабельность, ликвидность, оборачиваемость. Характеристика и содержание финансовых планов. Сущность и методы бюджетирования.

Математические и нематематические подходы к прогнозированию.

Характеристики и свойства финансовых рынков.

Управление активами

Структура активов предприятия. Оценка рисков. Методы снижения рисков. Политики в отношении рисков. Учетная политика предприятия как финансовый инструмент.

Налоговая политика предприятия как финансовый инструмент.

Управление инвестициями

Понятие финансовых потоков. Дисконтирование.

Чистая приведенная стоимость, учетная норма доходности, внутренняя норма доходности.

Источники финансирования

Основные источники финансирования. Оптимизация. Политики в области финансирования. Дивидендная политика. Модель Модильяни-Миллера.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 6 семестре и экзамен в 7 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б21 Управление человеческими ресурсами**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ОПК-4 способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации

ПК-1 владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

ПК-2 владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Управление человеческими ресурсами» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 7 семестре в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Методологические основы управления человеческими ресурсами

Персонал предприятия как объект управления

Принципы и методы управления человеческими ресурсами  
Рынок труда, его элементы и значение  
Кадровое планирование в организации  
Профессиональная ориентация и трудовая адаптация персонала  
Мотивация и стимулирование трудового поведения персонала организации  
Управление деловой карьерой в организации  
Управление развитием персонала организации

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен в 7 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б22 Стратегический менеджмент**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-3 владением навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности

ПК-5 способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений

ПК-18 владением навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Стратегический менеджмент» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 7и 8 семестре в объеме 6 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Введение в дисциплину

Базовые понятия и определения: стратегия, единство целей, пирамида стратегических целей, связь между миссиями и стратегиями. Этапы разработки стратегий. Конфликты интересов.

Стратегический анализ

Макро-анализ. PEST (STEP) анализ. Анализ конкурентной среды. Отраслевой анализ. Ключевые факторы успеха. Анализ смежных отраслей. Анализ фирмы. Финансовый анализ как инструмент стратегического планирования. Оценка эффективности анализа.

Эталонные стратегии

Стратегии конкурентных преимуществ: базовые модели. Лидерство по издержкам и дифференциации. Стратегии диверсификации. Стратегии для диверсифицированных компаний. Матричный анализ. Стратегии роста. Стратегии сокращения. Маркетинговые стратегии. Стратегическое соответствие.

Реализация стратегий

Этапы реализации стратегий. Поддерживающие системы. Роль эффективных организационных структур. Корпоративная культура как инструмент реализации стратегий.

Теория Ансоффа

Основные понятия: ESO (организация, обслуживающая среду), турбулентность. Шкала турбулентности. Базовые стратегические подходы в условиях неопределенности и

непредсказуемости факторов внешней среды.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 7 семестре и экзамен в 8 семестре. По дисциплине выполняется курсовой проект в 8 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б23 Корпоративная социальная ответственность**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-5 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОПК-2 способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ПК-2 владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

ПК-17 способностью оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Корпоративная социальная ответственность» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 7 семестре в объеме 2 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Общие понятия: корпорация и ее место в жизни общества

Законодательство России об управлении корпорацией и корпоративной ответственности

Генезис КСО: благотворительность в России и развитие теории научного управления

Моральная философия как методологическая основа социально ориентированного развития.

Корпоративная социальная ответственность и стратегическое управление компанией

Виды социальной отчетности и формирование этики социальной ответственности бизнеса в период реформации

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 7 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б24 Управление изменениями**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

ПК-6 - способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-8- владением навыками документального оформления решений в управлении

операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-13- умением моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций

ПК-19 - владением навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Управление изменениями» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 7 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Методологические основы необходимости и возможности организационных изменений**

**Тема 1. Особенности организации как социально-экономической системы**

Системный подход к построению организации. Характеристика основных элементов и связей в организации. Влияние внешней среды на формирование организации. Внешние причины организационных изменений. Цели развития. Роль менеджмента в обеспечении организационных изменений. Основные компоненты организационных изменений. Условия эффективного проведения организационных изменений.

**Тема 2. Модели организационно развития**

Концепция фазовой трансформации бизнеса Грейнера. Модель жизненного цикла И. Адизеса.

**Тема 3. Модели организационных изменений**

Рациональный инкрементализм Минцберга и Куина. Модель организационных изменений К. Левина. Модель конгруэнтности организационного поведения Надлера и Ташмена. Теория Е организационных изменений Бира. Теория организационных изменений Н. Нориа. Модель "кривая перемен" Д. Дакка. Модель организационных изменений Грейнера.

**Тема 4. Организационное сопротивление изменениям**

Причины сопротивления изменениям. Виды сопротивления: социальные и технологические аспекты. Методы преодоления сопротивления изменениям.

**Тема 5. Технологии организационных изменений**

Прикладные приемы организационных изменений. Управление по целям. Командообразование. Тренинг на основе управленческой решетки Блейка и Моутона. Межгрупповое конфронтационное совещание. Препроектирование работ. Организационное зеркало.

**Тема 6. Реструктуризация организации**

Построение организационной структуры с использованием различных подходов. Анализ организационной структуры. Условия проведения реструктуризации. Этапы проведения реструктуризации.

**Раздел 2. Управление организационными изменениями**

**Тема 7. Система управления организационными изменениями**

Процессный подход в анализе организации. Проблемы эффективности самостоятельных бизнес-процессов и их комплекса. Методы проведения оптимизации бизнес-процессов. Концепции реинжиниринга. Этапы проведения реинжиниринга. Универсальная модель реинжиниринга функциональной структуры организации.

**Тема 8. Организационная культура**

Содержание организационной культуры. Организационное развитие как метод изменения организационной культуры. Уровни организационной культуры Э. Шайну. Типы организационной культуры Дилл, Акофф, Хэнди, Камерон. Функции организационной культуры. Методы диагностики корпоративной культуры. Влияние

организационной культуры на эффективность организации.

#### **Тема 9. Концепция обучающейся организации**

Обучающаяся организация как метод изменения организационной культуры. Признаки обучающейся организации Сенге. Теория создания организационного знания Такеучи. Колесо обучения Кима.

#### **Тема 10. Всеобщее управление качеством как метод организационного изменения**

Развитие подход к управлению качеством в управленческой науке. Основные положения концепции TQM. Использование стандартов качества в рамках подхода TQM.

#### **Тема 11. Бенчмаркинг на предприятии как инструмент управления изменениями**

Понятие, виды, цели и задачи бенчмаркинга. Внутренний бенчмаркинг. Бенчмаркинг конкурентоспособности. Стратегический и ассоциативный бенчмаркинг. Принципы бенчмаркинга. Аналитические методы бенчмаркинга. Внутренний анализ превосходства. Внешний анализ превосходства. Функциональный анализ превосходства.

#### **Тема 12. Современный инструментарий диагностики готовности предприятия и целесообразности внедрения организационных изменений**

Показатели готовности организации к изменениям. Критическое, фактическое и желаемое состояния организации. Матрица оценки возможностей проведения организационных изменений. Виды планирования изменений. Структура и содержание процесса планирования активных и пассивных организационных изменений. Технологии подготовки, внедрения и корректировки изменений по развитию организации.

#### **Тема 13. Игровое моделирование процессов введения организационных изменений**

Сущность, цели и задачи игрового имитационного моделирования. Проблемно-ситуационные игры. Обобщенная модель проблемно-ситуационной игры. Проблемы организации, технология их оценки и разрешения.

#### **Тема 14. Оценка эффективности процесса управления изменениями в организации**

Понятие эффективности управления. Номенклатура показателей, характеризующих эффективность процесса управления изменениями. Качество. Результативность. Эффективность. Конкурентоспособность. Технология оценки эффективности мер по управлению изменениями.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен в 7 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б25 Корпоративные финансы**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5 - владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

ПК-4 - умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

ПК-14 умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Корпоративные финансы» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 6 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Принципы организации финансов хозяйствующего субъекта  
Расходы и доходы предприятий, формирование финансового результата и его планирование

Денежные потоки

Распределение прибыли. Дивидендная политика

Финансирование основного капитала организации

Финансирование оборотных активов организации

Финансовое планирование в организации

Финансовый анализ

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен в 6 семестре.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.Б.26**

**Управление проектами**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-6 способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-7 владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-8 способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Управление проектами» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 7 и 8 семестре в объеме 5 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Современные концепции управления проектами

Основы управления проектами

Разработка концепции проекта

Начальная (прединвестиционная) фаза проекта.  
Организационные структуры управления проектами  
Проектное финансирование  
Маркетинг проекта  
Разработка проектной документации  
Экспертиза проекта  
Торги и контракты  
Оценка эффективности инвестиционных проектов  
Завершение проекта

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 7 семестре и дифференцированный зачет в 8 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.27 «Основы социального государства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Основы социального государства» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 2 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Сущность, принципы и модели социального государства. Государство как социальный институт и политическая организация общества. Понятие и сущность социального государства. Модели социального государства.

Социально-рыночное хозяйство как ресурсная база социального государства. Экономические основы социального государства. Социальная политика социального государства.

Механизмы обеспечения условий для успешной деятельности социального государства. Роль гражданского общества в становлении социального государства.

Социальная политика российского государства: основные направления, опыт, проблемы, решения. Основные направления социальной политики российского государства. Выбор оптимальной стратегии развития социального государства в Российской Федерации. Перспективы государственной социальной политики на этапе становления в России социального государства.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.28 География туристских дестинаций России**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-6 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК- 7 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением

информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «**География туристских дестинаций России**» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 2 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

География туризма как научное направление.

Туристско-рекреационные ресурсы. Их характеристика и методика оценки.  
Принципы анализа природного, культурного, социально-экономического и институционального туристского потенциала.

Туристско-рекреационное районирование Российской Федерации

География туризма в туристско-рекреационных районах России

Зона Север России

Зона Центр России

Зона Юг России

Зона Юг Сибири

Зона Север Сибири

Туристско-рекреационные кластеры и ОЭЗ ТРТ в РФ

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет в 2 семестре. По дисциплине выполняется курсовой проект.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.29 География туристских дестинаций стран мира**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-6 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК- 7 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «**Управление проектами**» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

География туризма зарубежных стран: основные понятия. **Туристское страноведение**

Туристское районирование стран мира по методике UNWTO.

География туризма в странах Европейского региона

География туризма в странах Азиатско-тихоокеанского региона.

География туризма в странах Американского региона

География туризма в странах Африканского региона

География туризма в странах Ближневосточного региона

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен в 3 семестре.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б 30 «Основы туризма»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК–2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ПК-9 - способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Основы туризма» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Определения туризма. Соотношение понятий путешествие и туризм. Подходы к определению. Закон «Об основах туристской деятельности». Альтернативные определения туризма. Определение понятия турист. Основные признаки. Прочие путешествующие лица. Классификация туризма по различным признакам. Выделение типов, категорий и видов туризма. Экономическое, социальное и гуманитарное значение туризма. Этический кодекс туризма. Туризм в системе научных знаний. Современные научные школы и концепции туризма. Факторы определяющие развитие туризма. Этапы развития мирового туризма. Анализ проявления факторов развития туризма на разных исторических этапах. Понятие статистики туризма, СИСТА. Статистика туристских потоков, статистика туристских доходов и расходов. Основные показатели и аспекты. Статистический анализ показателей современного международного туризма по материалам UNWTO.

Понятие туристской системы. Характеристики системы (открытость, иерархичность, стабильность, эффективность). Модель туристской системы. Подсистемы: социальная, территориальная, экономическая. Элементы подсистем. Экономическая подсистема - туристский рынок, субъекты туристского рынка.

Понятие туристского продукта, товара и услуги. Иерархичность туристского продукта. Турист как потребитель туристского продукта. Потребительские свойства туристского продукта. Туристские потребности. Дифференциация потребителей.

Понятие и структура туристской индустрии. Сектора индустрии. Сектор транспорта и классификация транспорта в туризме. Сектор гостеприимства и классификация средств размещения в туризме.

Туристская деятельность предприятий. Туроператорские предприятия, функции и основы технологии работы. Турагентские предприятия, функции и технологии работы. Оформление юридических и финансовых отношений между субъектами туристского рынка.

Роль государства в развитии туристской системы. Этапы развития туризма в России, СССР и РФ. Современная система управления туризмом. Нормативно-правовое регулирование. Федеральные целевые программы. Анализ современного состояния развития туризма в РФ.

Деятельность международных межправительственных и неправительственных организаций (объединений). Функции и задачи общественных организаций. Анализ деятельности крупнейших организаций.

Понятие рынка труда. Профессии в сфере туризма и гостеприимства. Профессиональные стандарты. Международные профессиональные стандарты.

Основные направления профессионального развития в сфере туризма. Требования работодателей.

Устойчивое развитие туризма: определения, принципы, организационная и

нормативно-правовая основы.

Социальный туризм как фактор оздоровления и устойчивого развития туристских дестинаций.

Современные тенденции развития туризма в мире. Основные перспективные виды туризма. Новые виды туризма.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.31 Безопасность жизнедеятельности**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-8 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина **Безопасность жизнедеятельности** относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в 3 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Безопасность жизнедеятельности и производственная среда
2. Безопасность жизнедеятельности и окружающая природная среда
3. Безопасность жизнедеятельности и жилая (бытовая) среда
4. Обеспечение безопасности и экологичности технических систем
5. Безопасность населения и территорий в чрезвычайных ситуациях
6. Антропогенные и социальные опасности
7. Управление и правовое регулирование безопасности жизнедеятельности
8. Безопасность жизнедеятельности на социально-экономических предприятиях

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 3 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.32 «Физическая культура»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Физическая культура» относится к базовой части Блока 1 и изучается во 1 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Теоретический курс: Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Физическая культура в

профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

Практический курс: Учебно-тренировочные занятия по легкой атлетике. Учебно-тренировочные занятия по гимнастике. Учебно-тренировочные занятия по спортивному туризму и ориентированию.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.01 «Основы гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-2 - Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОПК-1 - Владение навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности;

ПК-6 - Способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений;

ПК-10 - Владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления;

ПК-17 - Способен оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Основы гостеприимства» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 1 семестре в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

#### **Тема 1. Индустрия гостеприимства**

Услуги в современной экономике. Специфические особенности сферы услуг. Классификация услуг. Потребительские стоимости и потребности путешественников. Классификация услуг в сфере туризма. Теории туризма и их связь с индустрией гостеприимства. Понятие туристского продукта. Определение индустрии гостеприимства. Составляющие элементы обслуживания в индустрии гостеприимства: размещение, питание, транспорт, отдых, место гостеприимства в индустрии туризма.

Внутренние и внешние мотивационные факторы туризма. Требования путешественников к местам назначения. Экономическая среда и туристские мультипликаторы, социокультурная среда, политико-правовая среда.

История индустрии гостеприимства. Понятие индустрии гостеприимства. Исторические корни отрасли народного хозяйства: Древняя Греция, Римская Империя, Эпоха Средневековья, Эпоха Возрождения.

Рынок гостиничных услуг в России. Особенности гостиничного бизнеса в дореволюционной России. Развитие гостиничного хозяйства в социалистический период. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.

Рынок гостиничных услуг за рубежом. Особенности европейского и американского рынков гостиничных услуг. Основные тенденции развития индустрии гостеприимства. Лидеры гостиничного бизнеса. Сегментация гостиничного рынка.

#### **Тема 2. Основные сегменты индустрии гостеприимства, их характеристика**

Средства размещения, их структура. Тенденции развития традиционных и новых

средств размещения. Традиционные средства размещения - предприятия гостиничного хозяйства, как источник комплекса услуг по приему, размещению и питанию гостей, обслуживанию их пребывания в гостинице. Новые средства размещения. Характеристика двух видов средств размещения.

Сфера питания и ее особенности в гостиничном бизнесе. Основные типы предприятий питания: ресторан, кафе, бар, закусочная, столовая для гостиниц. Значение кейтеринга для гостиничного бизнеса. Особенности организации питания в гостиничном комплексе.

Перевозка и ее организация. Характеристика автотранспорта, воздушных перевозок, автобусного, железнодорожного, водного транспорта. Особенности использования различных видов транспорта в индустрии гостеприимства.

Сфера отдыха (рекреации). Характеристика различных видов отдыха, предоставляемых индустрией гостеприимства: тематических парков, клубов, общественных парков.

### **Тема 3. Индустрия размещения**

Отечественная и зарубежная классификация гостиниц, мотелей. Классификация гостиниц по размерам и уровню обслуживания: мировой, средний, экономический (ограниченный). Требования к гостиницам всех категорий. Здания, сооружения и помещения в гостиничных предприятиях. Системы жизнеобеспечения гостиниц. Технология гостиничного обслуживания. Основные типы туристских гостиниц. Человеческий фактор в гостиничной бизнесе.

Глобализация индустрии гостеприимства. Новые технологии. Консолидация. Вертикальная или горизонтальная интеграция. Рост гостиничных цепей. Гостиничные цепи в России. Независимые и франчайзинговые гостиницы. Контрактный менеджмент. Кондоминиум и таймшер.

### **Тема 4. Технология и организация гостиничного обслуживания**

Общие проблемы в управлении и их причины. Качество и конкурентоспособность. Восприятие качества и восприятие ценности. Качество и корпоративная культура. Особенности управления качеством услуг.

Служба управления номерным фондом. Основные подразделения службы управления номерным фондом: служба портье, служба приема гостей, служба горничных; их назначение и функции. Распределение обязанностей в управлении номерным фондом. Служба дополнительных услуг.

Коммерческая служба. Основные назначения коммерческой службы: маркетинговая деятельность, анализ конъюнктуры рынка. Служащие коммерческой службы и их функции.

Техническая служба. Основные подразделения технической службы: текущего, капитального ремонта помещений, поддержания работы различных систем, банно-прачечный комбинат, садовое хозяйство. Организация технических служб, ее персонал. Особенности деятельности службы безопасности.

Административная служба. Ее состав, назначение, функции в зависимости от типа и размеров предприятия. Роль и функции управления живыми ресурсами.

Обслуживание в предприятиях питания. Доля общественного питания в рентабельности гостиничного бизнеса. Стратегия и тактика предприятий питания в гостинице. Особые формы обслуживания. Управление качеством в индустрии гостеприимства.

### **Тема 5. Государственное регулирование в сфере гостеприимства**

Законодательное и нормативное государственное регулирование как основа управленческой деятельности. Стандарты, кодексы. Международные правила. Международные соглашения. Страхование гостиничных услуг. Стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.02 «Организация гостиничного производства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-6 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-2 - способность находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-5 - способность анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Организация гостиничного производства» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Роль и место гостиничного предприятия в сфере гостеприимства.**

История развития гостиничной индустрии. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства (древний период, Средневековье, Новое время, современный период). Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи, их роль в разработке и продвижении высоких стандартов обслуживания.

Основные модели организации гостиничных цепей. Международные гостиничные цепи. Международные гостиничные цепи в России. Российские национальные гостиничные цепи.

Классификация средств размещения туристов

Характеристика и особенности гостиничных услуг. Определение гостиницы, содержание услуги размещения, услуги питания, дополнительных и прочих услуг. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО. Типология гостиничных предприятий. Критерии классификации гостиничных предприятий (месторасположение, продолжительность работы, обеспечение питанием, продолжительность пребывания, уровень цен, уровень комфорта, вместимость номерного фонда, функциональное назначение). Классификация гостиниц по уровню комфорта.

Системы классификации гостиниц в России и в зарубежных странах (Франция, Австрия, Великобритания, Италия, Германия, Испания, Израиль, Египет, Китай, Греция, Индия).

Отечественная классификация гостиниц. История становления и развития. Классификация гостиниц в Российской Федерации

**Тема 2. Особенности строительства гостиничных зданий. Характеристика здания гостиницы. Состав помещений гостиницы.**

Особенности строительства и архитектуры гостиничных зданий.

Характеристика здания гостиницы. Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий. Типология зданий отечественных и зарубежных гостиниц. Виды гостиничных объектов, требования к их проектированию, расположению и архитектуре (городские гостиницы, гостиницы для отдыхающих, гостиницы-пансионаты, гостиницы на туристских дорогах, гостиницы на курортах, мотели). Территория вокруг гостиничных зданий, требования к обустройству (стоянки для автотранспорта, вход в гостиницу, подъездные пути к вспомогательным

службам гостиницы, гаражи при гостиницах, зеленые насаждения и спортивные сооружения при гостиницах, веранды-лоджии). Внутренний дизайн гостиниц. Характеристика интерьеров гостиниц. Правила технической эксплуатации гостиниц.

Состав помещений гостиницы. Жилая и служебные части гостиницы.

Помещения культурно-массового назначения. Помещения и сооружения спортивно-оздоровительного назначения. Помещения бытового обслуживания. Основы размещения служебных помещений.

### **Тема 3. Правовые основы создания и функционирования гостиниц.**

Правовые основы создания гостиниц. Основные законодательные и нормативные документы в области гостиничного хозяйства. Основы правового положения предприятий, предоставляющих гостиничные услуги. Правовые основы коммерческой деятельности гостиничных предприятий.

Основные российские национальные стандарты в области организации и производства гостиничных услуг.

### **Тема 4. Принципы организационного и производственного построения гостиничного предприятия**

Основные модели организации гостиничного производства. Основные организационные структуры, применяемые гостиничными предприятиями. Современный подход к формированию организационных структур. Функциональный подход к организации гостиничного производства. Классификация функциональных областей гостиничного производства.

Основные службы гостиницы, их характеристика. Функции и задачи: контактных служб (бронирования, приема и расчетной части, обслуживания, эксплуатации номерного фонда, службы организации питания); неконтактных служб (коммерческой, инженерно-технической, финансово-бухгалтерской, службы безопасности).

Стандарты для персонала фиксирующие функциональные обязанности и установленные правила работы.

Информационное обеспечение процесса производства в гостиничном производстве.

Применение компьютерной техники и средств оргтехники в гостиничном производстве. Автоматизированные системы управления производственными процессами в гостинице.

Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.

Виды услуг, оказываемых в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Конференц-услуги. Культурно-развлекательные услуги. СПА-услуги.

### **Тема 5. Роль менеджмента и персонала в гостиничном производстве.**

Особенности управленческого труда в гостиничном производстве. Новая роль менеджмента. Кадровый потенциал гостиничного комплекса и его характеристика. Мотивация сотрудников. Основы профессиональной этики. Формы организации и оплаты труда. Производственные отношения. Производственное обучение и повышение квалификации. Аттестация персонала.

### **Тема 6. Принципы обеспечения безопасности в гостиничном предприятии.**

#### **Концепция безопасности.**

Спецификация потенциальных угроз. Структура типовых взаимодействий сотрудников и служб. Нейтрализация угроз. Общие принципы защиты от угроз.

Создание системы безопасности в гостинице.

Инженерно-технические средства обеспечения безопасности. Административные и организационные меры безопасности.

Обеспечение безопасного труда в гостиничных производствах.

Законодательные документы по охране труда. Положение по организации работы по охране труда. Инструкции по охране труда. Правила внутреннего распорядка. Аттестация рабочих мест.

## **Тема 7. Управление качеством в гостиничном производстве**

Качество услуги как объект управления. Международный стандарт ИСО 9000-1-94 «Общее руководство качеством и стандарты по обеспечению качества».

Важнейшие характеристики услуги: надежность, предупредительность, доверительность, доступность, коммуникабельность, внимательное отношение.

Качество услуги с точки зрения потребителя и его составляющие: базовое качество, требуемое качество, желаемое качество.

Типология элементов обслуживания: критические, нейтральные, приносящие удовлетворение или разочарование (классификация Кедотта и Терджена).

Всеобъемлющее качество (TQM). Измерение качества. Цена качества.

Общие принципы построения системы качества гостиничного производства.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.03 «Экономика гостиничных предприятий»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1- Владение навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности;

ПК-4 – умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации;

ПК-16 - владение навыками оценки инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Экономика гостиничных предприятий» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Общеэкономические основы функционирования гостиничных предприятий**

Рынок как социально-экономическая система. Характеристика потребительского рынка. Взаимосвязь хозяйственных субъектов в процессе функционирования рыночной экономики на рынке потребительских товаров и услуг.

Гостиничные предприятия, их роль и место в системе экономических отношений. Перспективы развития потребительского рынка. Понятие конъюнктуры и емкости рынка. Методы количественной оценки конъюнктуры рынка. Система экономических показателей, характеризующих состояние потребительского рынка.

**Тема 2. Гостиничные предприятия в структуре рынка**

Гостиничное предприятие, как система. Функции гостиничного предприятия. Система целей предприятия. Формы и содержание производственно-торговой деятельности гостиничных. Экономические особенности функционирования гостиничных предприятий различных организационно-правовых форм. Государственное регулирование деятельности гостиничных предприятий в условиях рыночной экономики и их влияние на развитие сферы гостеприимства. Государственные субсидии предприятиям. Налогообложение и его влияние на предпринимательское дело. Денежно-кредитное регулирование.

**Тема 3. Трудовые ресурсы и эффективность их использования в гостиничных предприятиях**

Гостиничные предприятия на рынке труда. Понятие трудовых ресурсов предприятий. Кадровый состав предприятий, его структура. Штатное расписание предприятий. Эффективность труда: понятия, методы и определения. Производительность труда в гостиничных предприятиях: понятия, показатели и методы определения, пути повышения. Формы оплаты труда работников предприятий. Номинальная и реальная заработная плата работников предприятий. Стимулирование труда и планирование фонда оплаты труда в гостиничных предприятиях.

#### **Тема 4. Основные фонды и оборотные средства гостиничных предприятий Имущество предприятий, его состав и структура.**

Понятие основных фондов предприятий, их классификация. Источники формирования основных фондов. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Особенности переоценки основных фондов предприятий. Оценка эффективности использования основных фондов в предприятиях. Методы планирования воспроизводства фондов в предприятиях. Понятие оборотных средств и фондов обращения гостиничных предприятий. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств предприятий и пути ускорения их оборачиваемости.

#### **Тема 5. Товарные запасы и снабжение гостиничных предприятий**

Запасы сырья и товаров – основа оборотных фондов. Товарные запасы: понятие и классификация. Роль запасов в формировании товарного обеспечения производственной программы и товарооборота. Показатели измерения товарных запасов. Факторы, влияющие на величину товарных запасов и оборачиваемость товаров. Методы планирования товарных запасов в гостиничных предприятиях. Оценка эффективности использования товарных ресурсов предприятий. Определение потребности в товарных ресурсах гостиничного предприятия.

#### **Тема 6. Производственная программа и товарооборот гостиничных предприятий**

Производственная программа предприятия: содержание, структура. Товарооборот предприятий, как экономическая категория и объемный стоимостной показатель хозяйственной деятельности. Классификация товарооборота в зависимости от вида хозяйственной деятельности предприятий. Состав и значение различных видов товарооборота. Связь товарооборота со спросом на гостиничные услуги. Методы анализа и планирования товарооборота предприятий.

#### **Тема 7. Издержки производства и обращения. Ценообразование в гостиничных предприятиях**

Экономическая природа издержек производства и обращения, их классификация, состав и структура. Факторы, определяющие уровень издержек производства и обращения.

Анализ и планирование издержек в гостиничных предприятиях: содержание и методы. Себестоимость продукции и услуг в предприятиях. Формирование цен на продукцию и услуги в гостиничных предприятиях. Методы анализа и планирования цен в предприятии. Регулирование цен органами государственного управления.

#### **Тема 8. Доходы гостиничных предприятий**

Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности гостиничных предприятий. Экономическая сущность прибыли, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности в гостиничных предприятиях. Налогообложение предприятий. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования.

#### **Тема 9. Финансовые ресурсы гостиничных предприятий**

Понятие финансов предприятий питания, их роль и функции. Фонды и средства

гостиничных предприятий: классификация и характеристика. Типы финансирования: самофинансирование, кредитное, внутренне и внешнее. Источники и факторы формирования финансовых ресурсов (капитала) предприятий. Планирование финансовых ресурсов. Финансовый план как составная часть бизнес-плана. Структура финансового плана. Порядок его разработки. Финансовая устойчивость и платежеспособность гостиничных предприятий.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.04 «Экономика предприятий питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-10- Владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления;

ПК-14- Умение применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета;

ПК-16 - владение навыками оценки инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Экономика предприятий питания» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 7 семестре в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Общеэкономические основы функционирования предприятий питания**

Рынок как социально-экономическая система. Характеристика потребительского рынка. Взаимосвязь хозяйственных субъектов в процессе функционирования рыночной экономики на рынке потребительских товаров и услуг.

Сфера обращения потребительских товаров: розничная торговля, оптовая торговля, общественное питание. Их роль и место в системе экономических отношений. Перспективы развития потребительского рынка. Понятие конъюнктуры и емкости рынка. Методы количественной оценки конъюнктуры рынка. Система экономических показателей, характеризующих состояние потребительского рынка.

**Тема 2. Предприятия питания в структуре рынка**

Предприятие общественного питания как система. Функции предприятия общественного питания. Система целей предприятия. Формы и содержание производственно-торговой деятельности предприятий питания. Экономические особенности функционирования предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики и их влияние на развитие общественного питания. Государственные субсидии предприятиям. Благотворительная деятельность предприятий общественного питания. Налогообложение и его влияние на предпринимательское дело. Денежно-кредитное регулирование.

**Тема 3. Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях питания**

Предприятие питания на рынке труда. Понятие трудовых ресурсов предприятий общественного питания. Кадровый состав предприятий питания, его структура. Штатное расписание предприятий. Эффективность труда: понятия, методы и определения. Производительность труда в предприятиях питания: понятия, показатели и методы определения, пути повышения. Формы оплаты труда работников предприятий питания. Номинальная и реальная заработная плата работников предприятий питания. Стимулирование труда и планирование фонда оплаты труда в предприятиях питания.

#### **Тема 4. Основные фонды и оборотные средства предприятий питания**

Имущество предприятий питания, его состав и структура.

Понятие основных фондов предприятий питания, их классификация. Источники формирования основных фондов. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Особенности переоценки основных фондов предприятий питания. Оценка эффективности использования основных фондов в предприятиях питания. Методы планирования воспроизводства фондов в предприятиях питания. Понятие оборотных средств и фондов обращения предприятий питания. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств предприятий питания и пути ускорения их оборачиваемости.

#### **Тема 5. Товарные запасы и снабжение предприятий питания сырьем и товарами**

Запасы сырья и товаров – основа оборотных фондов. Товарные запасы: понятие и классификация. Роль запасов в формировании товарного обеспечения производственной программы и товарооборота. Показатели измерения товарных запасов. Факторы, влияющие на величину товарных запасов и оборачиваемость товаров. Методы планирования товарных запасов в предприятиях питания. Оценка эффективности использования товарных ресурсов предприятий питания. Определение потребности в товарных ресурсах предприятия питания.

#### **Тема 6. Производственная программа и товарооборот предприятий питания**

Производственная программа предприятия: содержание, структура. Товарооборот предприятий питания как экономическая категория и объемный стоимостной показатель хозяйственной деятельности. Классификация товарооборота в зависимости от вида хозяйственной деятельности предприятий. Состав и значение различных видов товарооборота. Связь товарооборота со спросом на продукцию общественного питания. Методы анализа и планирования товарооборота предприятий питания.

#### **Тема 7. Издержки производства и обращения. Ценообразование в предприятиях питания**

Экономическая природа издержек производства и обращения, их классификация, состав и структура. Факторы, определяющие уровень издержек производства и обращения.

Анализ и планирование издержек в предприятиях питания: содержание и методы. Себестоимость сырья, продукции и услуг в предприятиях питания. Формирование цен на продукцию и услуги в предприятиях питания. Методы анализа и планирования цен в предприятии общественного питания. Регулирование цен органами государственного управления.

#### **Тема 8. Доходы предприятий питания**

Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли общественного питания, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности в предприятиях питания. Налогообложение предприятий питания. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования.

## **Тема 9. Финансовые ресурсы предприятий питания**

Понятие финансов предприятий питания, их роль и функции. Фонды и средства предприятий питания: классификация и характеристика. Типы финансирования: самофинансирование, кредитное, внутренне и внешнее. Источники и факторы формирования финансовых ресурсов (капитала) предприятий питания. Планирование финансовых ресурсов. Финансовый план как составная часть бизнес-плана. Структура финансового плана. Порядок его разработки. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий питания.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.05 «Технология производства продукции общественного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - способность находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-3 - владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности;

ПК-12 - умение организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления).

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Технология производства продукции общественного питания» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 3 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Модуль 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

Модуль 2. Технология производства продукции общественного питания

Тема 1. Технология производства супов

Тема 2. Технология производства соусов

Тема 3. Технология производства кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

Тема 4. Технология производства кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 5. Технология производства кулинарной продукции из мяса и субпродуктов

Тема 6. Технология производства кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика

Тема 7. Технология производства кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных

Тема 8. Технология производства кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

Тема 9. Технология производства холодных блюд и закусок

Тема 10. Технология производства сладких блюд, горячих и прохладительных напитков

Тема 11. Технология производства мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий

Тема 12. Технология производства кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.06 «Профессиональный иностранный язык»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-4 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ОПК-4 – способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации.

ПК-11 – владением навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Профессиональный иностранный язык» относится к вариативной части Блока 1.В и изучается в 3, 4, 5, 6 и 7 семестрах в объеме 20 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Ресторанный бизнес. Грамматика.

Деятельность ресторана. Грамматика.

Персонал ресторана/кафе. Грамматика.

Разработка меню. Характеристика закусок и блюд. Грамматика.

Алкогольные и безалкогольные напитки. Грамматика.

Столовая посуда, приборы, белье. Грамматика.

Встреча и обслуживание гостей ресторана/кафе. Грамматика.

Специальные формы обслуживания. Грамматика.

Обслуживание приемов и банкетов. Грамматика.

Управление баром и торговля напитками. Грамматика.

Приготовление коктейлей и напитков. Грамматика.

Управление некоммерческим обслуживанием. Грамматика.

Развитие индустрии гостеприимства. Грамматика.

Гостиничный бизнес: основные понятия и перспективы его развития. Грамматика.

Службы отеля. Грамматика.

Взаимоотношения между гостями и персоналом отеля. Грамматика.

Управление человеческими ресурсами. Грамматика.

Маркетинг гостиничных услуг. Грамматика.

Отдых и развлечения. Грамматика.

Проведение совещаний, конференций и выставок. Грамматика.

Деловая корреспонденция и документация. Грамматика.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, экзамен, зачет, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.07 «Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-17 способностью оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

ПК-19 владением навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

ПК-20 владением навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве» относится к вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. История российского предпринимательства

Тема 2. Содержание предпринимательской деятельности и среды

Тема 3. Виды предпринимательской деятельности. Предприятия в туристской сфере.

Тема 4. Субъекты и организационно–правовые формы предпринимательской деятельности

Тема 5. Малое предпринимательство на современном этапе

Тема 6. Государственная поддержка малого предпринимательства в России

Тема 7. Бизнес и предпринимательство. Открытие своего дела

Тема 8. Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 9. Предпринимательский риск. Прекращение деятельности предпринимательских организаций

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.08 «Экологическая ответственность предприятий сферы гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-5 - способность анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Экологическая ответственность предприятий сферы гостеприимства» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 2 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Принципы устойчивого развития предприятий сферы гостеприимства  
2. Роль экологических факторов в развитии предприятий сферы гостеприимства

3. Основы современной экономики природопользования.

4. Оценка экологических ресурсов.

5. Организация экологического мониторинга и контроля на сферы гостеприимства
6. Повышение экологической эффективности деятельности предприятий

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.09 «Психологические основы гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 – владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры.

ПК-2 – владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Психологические основы гостеприимства» относится к вариативной части Блока 1.В и изучается в 1 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Основы психологии гостеприимства. Психология сервиса как отрасль психологии. Задачи и предмет изучения психологии сервиса. Психология сервиса как новое направление исследований в психологии. Зарубежный опыт.

Оценка персонала индустрии гостеприимства при найме. Оценка персонала при найме как составная часть деловой оценки персонала. Техники бесконтактной оценки нанимающегося персонала. Оценка кандидатов с помощью контактных методов.

Психологические особенности работы персонала с потребностями и запросами гостя. Выяснение потребностей и запросов гостя. Влияние на потребности и запросы гостя.

Психологические особенности общения персонала в конфликтной ситуации. Сущность конфликта и его структура. Теоретические основы управления конфликтом. Техника управления конфликтом.

Стресс-менеджмент в индустрии гостеприимства.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.09 «Бизнес-планирование в индустрии туризма и гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-7 владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-13 умением моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций

ПК-18 владением навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

ПК-19 владением навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Бизнес-планирование в индустрии туризма и гостеприимства» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается в 7 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

1. Введение. Предмет, цель, методы и средства бизнес - планирования
2. Содержание и структура бизнес – плана.
3. Сбор, анализ и систематизация информации, необходимой для бизнес – планирования деятельности туристского предприятия
4. Описание отрасли, факторы выбора сферы деятельности
5. Анализ внешней среды предприятия. Макро и мезо экономические и социальные процессы в туристской сфере.
6. Анализ внутренней среды компании
7. Производственный план
8. Финансовый план
9. Оценка рисков и повышение качества бизнес-планирования

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.11 «Менеджмент гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-5 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способность проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия;

ПК-2 - владение различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде;

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений;

ПК-12 - умение организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления);

ПК-15 - умение проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Менеджмент гостеприимства» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 7 и 8 семестре в объеме 6 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Предприятия гостинично-ресторанного бизнеса как объекты управления**

Индустрия гостеприимства в системе рыночной экономики. Концепция ресторанный и гостиничный продукт. Анализ состояния индустрии гостеприимства в России и в мире. Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке гостинично-ресторанного бизнеса и методы ее анализа.

Общие и конкретные функции управления. Содержание функций управления на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса. Управление доходностью. Инновации в гостинично-ресторанном бизнесе. Методы и стили управления в индустрии гостеприимства.

**Тема 2. Системы управления гостиницами.**

Управление гостиничными цепями. Основные направления развития гостиничных цепей. Управление во франчайзинговых системах. Управление независимыми гостиницами. Особенности существования независимых гостиниц, перспективы их развития. Контрактное управление. Понятие контракта на управление. Формы контрактов. Ассоциации в индустрии гостеприимства, их роль в поддержке и развитии гостиничного бизнеса. Основные цели ассоциации, преимущества участия в них.

**Тема 3. Стратегия предприятий гостинично-ресторанного бизнеса и принятие решений**

Концепция стратегического менеджмента. Роль анализа конкуренции в формулировании стратегии. Разработка целей и планов предприятия гостинично-ресторанного бизнеса. Миссия предприятия. Цели предприятия гостинично-ресторанного бизнеса. Содержание целей. Уровни планирования (стратегическое, тактическое, оперативное). Управление по целям. Принятие решений. Типы проблем при принятии решений. Менеджеры предприятия гостинично-ресторанного бизнеса как ЛПР. Модели принятия решений. Прогнозирование. Количественное прогнозирование. Оценочное (качественное) прогнозирование. Документация и делопроизводство в системе управления предприятием гостинично-ресторанного бизнеса. Информационные потоки. Документооборот. Контроль и проверка исполнения. Внедрение автоматизированных систем обработки данных.

**Тема 4. Организационные структуры управления предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса**

Понятие о внутренней структуре управления предприятием. Виды внутренних структур и принципы оценки эффективности их альтернативных вариантов. Принципы проектирования формальной структуры управления предприятием. Организационные структуры управления предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса. Особенности малых предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Основные службы гостиницы, их функции и характеристика.

**Тема 5. Контроль на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.**

Процесс контроля, основные этапы и объекты. Типы контроля. Выбор стиля контроля. Методы краткосрочного, среднесрочного и долгосрочного прогнозирования оценочных показателей в гостинично-ресторанном бизнесе. Понятие о коммерческих, производственных и финансовых рисках на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса. Виды рисков и факторы их возникновения.

**Тема 6. Персонал предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.**

Классификация кадров предприятия гостинично-ресторанного бизнеса. Кадровая политика предприятия, обоснование потребности в кадрах. Менеджер на предприятии

гостинично-ресторанного бизнеса. Содержание работы менеджера. Организация работы с кадрами. Мотивация персонала, теории мотивации. Управленческое общение: процесс, понятие, психология.

### **Тема 7. Эффективность управления на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса**

Общее понятие об эффективности управления. Статическая и динамическая эффективность. Экономическая эффективность управления, система общих и частных показателей. Методики расчета эффективности управления и особенности их применения на предприятиях различного типа. Информационное обеспечение расчета экономической эффективности.

Понятие о социальной эффективности управления предприятием. Критерии оценки социальной эффективности и методика ее расчета. Принципы согласования экономических и социальных критериев эффективности управления на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса.

Эффективность управления и фактор времени. Понятие о текущей и переменчивой эффективности управления. Принятие оптимальных управленческих решений по совершенствованию системы управления с учетом действия фактора времени.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 7 семестре, экзамен и курсовой проект в 8 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.12 «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 - владение навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности;

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-3 - владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 5 и 6 семестре в объеме 6 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

##### **Тема 1.1. Потребительские свойства продовольственных товаров**

Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Товар как объект изучения. Потребительская стоимость продовольственных товаров, факторы, ее определяющие. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав, физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Кодирование информации о товарах. Ассортимент, его виды и показатели, понятие о структуре, широте, полноте и новизне ассортимента.

##### **Тема 1.2. Методы определения качества продовольственных товаров**

Качество продовольственных товаров. Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества, в т.ч. безопасность продукции. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров и их классификация. Организация и виды контроля качества товаров в сфере обращения.

Основные понятия в области методов определения качества и его оценки. Отбор образцов (проб) пищевых продуктов и составление объединенной пробы для оценки качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов, их достоинства и недостатки.

### **Тема 1.3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов**

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Гарантийные сроки, режимы и способы хранения пищевых продуктов. Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке. Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья.

### **Тема 1.4. Тара и упаковочные материалы**

Функции тары и упаковки, основные требования к таре и упаковке. Классификация тары и упаковки. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов.

### **Тема 1.5. Информация о товаре. Требования к маркировке**

Информация о товаре. Виды, формы и средства товарной информации. Требования, предъявляемые к маркировке продовольственных товаров. Маркировочно-условная информация. Знаки соответствия. Рекламно-справочная информация. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы.

### **Тема 1.6. Экспертиза товаров**

Термины и определения. Товарная экспертиза. Экспертная экспертиза. Товароведная экспертиза. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Ветеринарная экспертиза.

### **Тема 1.7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров**

Общие положения об идентификации товаров. Виды, способы и методы идентификации. Подлинность и фальсификация товаров. Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы фальсификации и методы обнаружения. Последствия фальсификации.

### **Тема 1.8. Вкусовые товары**

Безалкогольные напитки.

Естественные и искусственные минеральные воды. Деление естественных минеральных вод в зависимости от содержания активных химических веществ. Соки плодово-ягодные: классификация и характеристика видов. Требования к качеству соков. Экстракты, сиропы, газированные напитки. Оценка качества газированных плодово-ягодных напитков. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Сухие напитки. Условия и сроки хранения безалкогольных напитков. Квас. Сырьё для производства хлебного и плодово-ягодного кваса. Основные виды хлебного кваса. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения кваса.

Слабоалкогольные напитки. Пиво: химический состав, сырьё и особенности производства. Пиво пастеризованное и не пастеризованное, светлое и тёмное. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения пива. Алкогольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Сырьё для производства спирта этилового пищевого. Сорта спирта этилового ректифицированного. Виды и сорта водки. Классификация и ассортимент ликёроводочных изделий. Требования к качеству водки и ликёроводочных изделий. Хранение ликёроводочной продукции. Виноградные вина. Общая технологическая схема производства виноградных вин. Классификация виноградных вин. Требования к качеству. Хранение вин. Дефекты и болезни вин. Игристые вина: особенности получения и формирования потребительских свойств. Плодовые вина: особенности производства, формирование ассортимента. Оценка качества. Хранение. Коньяки: особенности производства, формирование ассортимента. Оценка качества и хранение коньяков. Чай. Потребительские свойства чая. Классификация. Особенности формирования качества и торговых сортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Чайные напитки. Кофе: виды и сорта кофе, закупаемого Россией, формирование потребительских свойств торговых сортов жареного

натурального кофе. Растворимый кофе: особенности получения, потребительские свойства, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кофейные напитки: особенности состава и производства, назначение и использование. Показатели безопасности чая и кофе. Пряности и приправы. Характеристика видов, особенности состава, назначение. Поваренная соль: виды, требования к качеству. Пищевые органические кислоты. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения. Показатели безопасности.

### **Тема 1.9. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы**

Особенности химического состава овощей и плодов. Свежие овощи. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи. Генеративные или плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды (настоящие, сложные, ложные), орехоплодные, субтропические, тропические. Степени зрелости плодов и овощей. Качество и безопасность свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартные, нестандартные, брак. Режимы и способы хранения. Упаковка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих плодов и овощей при хранении. Процессы дозревания при хранении - особенности плодов и овощей, способных к дозреванию. Классификация и потребительские свойства свежих грибов. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности.

Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Формирование потребительских свойств квашеных и соленых овощей. Ассортимент квашеных (соленых, моченых) овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы. Основные виды и ассортимент. Показатели качества. Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения. Хранение консервов. Быстрозамороженные овощи и плоды. Потребительские свойства и использование. Ассортимент, хранение, использование. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы.

Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.

### **Тема 1.10. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия**

Крахмал. Сырьё для производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала. Свойства крахмала. Виды и отличительные особенности. Требования к качеству крахмала, товарные сорта. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Основные виды крахмалопродуктов и их характеристика, назначение и использование. Сахар. Сырьё для производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Мед. Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Особенности состава, требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва и восточные сладости. Мучные кондитерские изделия. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение.

Показатели безопасности крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.

### **Тема 1.11. Зерномучные товары**

Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна. Крупа. Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение. Мука. Классификация

муки. Сорты пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения.

Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба. Дефекты хлеба, их причины и меры предупреждения. Условия транспортирования и реализации. Сухарные и бараночные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Показатели качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Макароны изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий. Характеристика качества макаронных изделий. Дефекты и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения. Пищевые концентраты. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Овсяные диетические продукты. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Ассортимент. Оценка качества, показатели безопасности. Особенности транспортирования, хранения.

Показатели безопасности зерна, крупы, муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов.

### **Тема 1.12. Молоко, молочные продукты и яйца и яйцепродукты**

Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Кисломолочные продукты. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Молочные консервы. Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Масло сливочное, виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения. Сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов.

Яйца и яйцепродукты. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.

Продукты детского питания. Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания.

### **Тема 1.13. Пищевые жиры и масло-жировые продукты**

Состав и свойства жиров. Растительные масла. Масличное сырьё. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием. Влияние способа производства масла и его рафинации на качество масла. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, хранение растительных масел. Жиры животные топленые: классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Маргарин, спреды, майонез. Виды, назначение, состав. Сущность технологии их получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения и сроки. Показатели безопасности пищевых жиров.

### **Тема 1.14. Мясо и мясные товары**

Мясо животных. Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные копчености. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Колбасные изделия. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Колбасы специального назначения. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Мясные (баночные) консервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Новые виды консервов. Требования к качеству. Хранение. Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов. Назначение и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные кулинарные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Показатели безопасности мяса и мясных товаров.

### **Тема 1.15. Рыба и рыбные продукты**

Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары. Основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Показатели и требования к качеству, дефекты и их причины, меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения. Икорные товары. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Показатели безопасности рыбных продуктов. Новые продукты, вырабатываемые на основе рыбы и нерыбного сырья. Продукты с заранее заданными свойствами структурой. Формованные продукты. Эмульсионные продукты. Структурированные продукты.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет в 5 семестре, экзамен в 6 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.13 «Организация производства на предприятиях питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 - владение навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности;

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений;

ПК-8 - владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Организация производства на предприятиях питания» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 6 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Функции предприятий питания, состояние и перспективы развития сферы питания.

Раздел 2. Классификация и типизация предприятий питания.

Раздел 3. Организация снабжения предприятий питания.

Раздел 4. Организация складского и тарного хозяйства предприятий питания.

Раздел 5. Оперативное планирование производства продукции предприятий питания.

Раздел 6. Структура и организация производства предприятий питания.

Раздел 7. Организация торговой деятельности предприятий питания.

Раздел 8. Организация труда на предприятиях питания.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.01.01 «Испанский язык в туризме и гостеприимстве»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-4 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ПК-11 – владением навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формированию информационного обеспечения участников организационных проектов.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Испанский язык в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.1 и изучается в 3 и 4 семестрах в объеме 8 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Будем знакомы! Грамматика.

Работа и досуг. Грамматика.

Туристическая поездка. Грамматика.

Мои увлечения. Грамматика.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.01.02 «Французский язык в туризме и гостеприимстве»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-4 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ПК-11 – владением навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формированию информационного обеспечения участников организационных проектов.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Французский язык в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.1 и изучается в 3 и 4 семестрах в объеме 8 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Будем знакомы! Грамматика.

Род деятельности. Профессии. Грамматика.

Туристическая поездка. Грамматика.

Роль и место иностранных языков в современном мире. Грамматика.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.02.01 «Кухни народов мира»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-6 - способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Кухни народов мира» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

Раздел 2. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.

Раздел 3. Традиции и культура питания народов стран СНГ.

Раздел 4. Традиции и культура питания туристов из Европы.

Раздел 5. Традиции и культура питания туристов из Арабских и Африканских стран.

Раздел 6. Традиции и культура питания туристов из Северной, Центральной и Южной Америки.

Раздел 7. Традиции и культура питания туристов из Азии.

Раздел 8. Традиции и культура питания туристов из Австралии и Океании.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.02.02 «Основы рационального питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-6 - способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Основы рационального питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Основные принципы рационального питания**

Назначение пищи, Основные вещества, необходимые для построения тела человека. Непрерывность процессов синтеза и распада (ассимиляции и диссимиляции) веществ в организме. Обмен веществ – главное отличительное свойство живого организма. Интенсивность процесса обмена веществ. Равновесие процессов распада и восстановления органических веществ. Особое значение пластических процессов для развития и роста организма.

Удовлетворение потребности организма в определенном количестве и соотношении пищевых веществ, т.е. количественная адекватность питания и сбалансированность питательных веществ или качественная полноценность питания.

Обмен веществ и энергетическая ценность питания. Энергетический баланс. Отрицательный и положительный энергетический баланс. Учет энергетических затрат – важнейшее условие организации рационального питания различных групп населения.

Нерегулируемые траты энергии – основной обмен и специфически-динамическое действие пищевых веществ. Регулируемые затраты энергии, их зависимость от объема и характера физической и умственной работы (группы интенсивности труда), от пола и возраста.

Соблюдение режима питания – регулярность, дробность, распределение в течение суток, полноценность питания при каждом приеме пищи.

**Раздел 2. Белки, их роль в жизнедеятельности организма**

Белки – главная составная часть пищи. Пластическая функция белков. Химический состав белков. Аминокислоты. Биологическая ценность незаменимых аминокислот. Роль наиболее важных в питании аминокислот – лизина, триптофана, метионина. Соблюдение азотистого равновесия – важнейшее условие рационального питания. Белки в смешанных пищевых рационах. Животные и растительные белки, их полноценность и перевариваемость. Суточная потребность в белках различных групп населения. Причины развития белковой недостаточности. Тяжелые нарушения, возникающие в организме под влиянием белковой недостаточности.

**Раздел 3. Жиры, их пищевая и биологическая ценность**

Потребление жиров в различных странах. Многообразная роль жиров в питании человека. Влияние жиров на вкусовые свойства пищи. Жиры как важный источник энергии. Жиры – источник важнейших биологически ценных веществ. Состав жиров.

Животные и растительные жиры. Жирные кислоты: насыщенные и ненасыщенные. Жизненно необходимые полиненасыщенные жирные кислоты – линолевая, линоленовая, арахидоновая (витамин F), их роль в регуляции обменных процессов.

Фосфолипиды, их роль в организме. Стерины, их биологическая активность. Значение холестерина в организме и влияние состава пищи на его обмен.

Физиологическая потребность в жирах. Причины и последствия нарушения норм потребности жиров.

#### **Раздел 4. Углеводы, их роль в питании**

Углеводы – основной источник восполнения энергетических затрат человека. Содержание углеводов в клетках и тканях. Пути превращения избытка углеводов в организме. Основные источники углеводов в питании человека. Простые углеводы (моно- и дисахариды) и сложные углеводы (полисахариды). Пищевые волокна, роль пектинов и клетчатки в пищеварительном процессе. Неблагоприятные последствия при недостаточности и избытке углеводов в пище. Потребность в углеводах. Усвояемость углеводов из различных продуктов при смешанном питании.

#### **Раздел 5. Витамины, их роль в жизнедеятельности организма**

Регуляторная функция витаминов. Общие свойства витаминов. Развитие учения о витаминах. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипervитаминозах. Классификация витаминов. Международная номенклатура витаминов – водорастворимые и жирорастворимые витамины. Зависимость потребности в витаминах от различных факторов. Причины возникновения витаминной недостаточности (экзогенная и эндогенная недостаточность). Наиболее известные авитаминозы. Характеристики важнейших витаминов, их источники и потребность. Витаминоподобные вещества. Витаминизация продуктов питания.

#### **Раздел 6. Минеральные вещества, их роль в питании человека**

Минеральные вещества как исходный материал для построения тканей организма. Кислотно-щелочное равновесие. Источники кислотных и щелочных элементов. Макроэлементы и микроэлементы. Водно-солевой обмен. Значение и необходимое соотношение основных макроэлементов. Рекомендуемые величины потребления основных макроэлементов и их источники. Важнейшие микроэлементы, участвующие в кроветворении. Регуляторная и пластическая функции микроэлементов. Потребность в основных микроэлементах и их источники. Причины и последствия недостаточного и избыточного поступления минеральных веществ в организм. Вода как составная часть тела человека. Интенсивность водного обмена и его зависимость от потребления различных солей. Потребность организма в воде.

#### **Раздел 7. Основные требования к пищевым рационам и режиму питания**

Адекватность и сбалансированность питания. Формула сбалансированного питания по А.А.Покровскому. Правильно организованное питание с учетом индивидуальных особенностей организма (конституция, вес, рост и т.п.).

Усвояемость и насыщаемость пищи. Зависимость усвояемости пищевых веществ от органолептических и вкусовых свойств пищи. Удобоваримость пищи. Насыщающая способность различных пищевых продуктов. Рекомендуемый суточный объем пищи.

Режим питания – соблюдение времени приема пищи, распределение ее по весу, калорийности и объему, соблюдение оптимальной температуры пищи. Последствия нарушения режима питания.

Особенности пищевых рационов и режимов питания детей и лиц пожилого возраста. Питание при повышенных физических нагрузках. Традиции питания у народов различных стран. Зависимость состава пищи, способов ее приготовления от хозяйственной деятельности людей, территориальных и климатических условий, религиозных запретов и пр.

#### **Раздел 8. Основные принципы построения лечебного и диетического питания**

Обеспечение физиологических потребностей, учет возможностей организма

усваивать пищу, учет местного и общего воздействия пищи на организм, использование в питании щадящей диеты в сочетании с контрастными, нагрузочными периодами питания, учет химического состава и кулинарной обработки пищи.

Согласование выбора диеты с индивидуальными особенностями организма, труда и быта человека, климатическими условиями, местными и национальными традициями в питании, личными привычками, непереносимостью отдельных видов пищи, материальными возможностями.

Критический анализ некоторых нетрадиционных концепций питания и лечебно-профилактических диет: вегетарианство, лактовегетарианство, «средиземноморская» диета, сыроедение, радикальные диеты веганов, голодание, раздельное питание и др.

Диетическое питание как метод комплексного лечения. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при заболеваниях почек, при сердечно-сосудистых заболеваниях, при заболеваниях, обусловленных нарушением обмена веществ: ожирении, подагре, сахарном диабете. Лечебное питание при пищевой аллергии.

Лечебное применение минеральных вод. Основные действующие факторы минеральных вод: общая минерализация, ионный состав, наличие активных ионов, органических веществ и газов, активная реакция среды, температура и пр. Классификация минеральных вод. Механизм действия минеральных вод при питьевом лечении. Применение минеральных вод России и стран СНГ при различных заболеваниях.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Правовое регулирование индустрии гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 – владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности.

ПК-9 – способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли.

ПК-20 – владением навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Правовое регулирование индустрии гостеприимства» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.11 и изучается в 8 семестре в объеме 3 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

История правового регулирования отношений в сфере индустрии гостеприимства.

Гражданско-правовое регулирование гостиничной деятельности.

Договорные отношения в индустрии гостеприимства.

Формы и методы государственного регулирования индустрии гостеприимства.

Международные нормативные правовые акты, регулирующие индустрию гостеприимства.

Международные организации в сфере туризма.

Российские нормативно-правовые акты деятельности по оказанию гостиничных услуг.

Негосударственные организации в сфере туризма.

Стандартизация и классификация средств временного размещения.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.03.02 «Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-9 - способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 8 семестре в объеме 3 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Тема 1. Сущность маркетинга предприятий гостинично-ресторанного бизнеса и его социально-экономическое значение.

Тема 2. Исследование рынка продукции и услуг предприятий гостеприимства.

Тема 3. Основы маркетинговой деятельности в предприятиях гостеприимства.

Тема 4. Стратегическое планирование маркетинговой деятельности в предприятиях гостеприимства.

Тема 5. Ценовые стратегии предприятий гостеприимства.

Тема 6. Распределение и сбыт продукции и услуг предприятий гостеприимства.

Тема 7. Система маркетинговых коммуникаций предприятий гостинично-ресторанного бизнеса.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.04.01 «Организация event-мероприятий в индустрии гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-5 - способность анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Организация event-мероприятий в индустрии гостеприимства» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Введение в индустрию event-мероприятий**

Понятие «event»; виды деловых мероприятий, MICE-мероприятия: конгрессные мероприятия, выставки, деловые встречи, поощрительные туры, деловой туризм: различные подходы к определению; MICE или деловой туризм; современное состояние и

перспективы развития делового туризма, социально-экономический вклад индустрии деловых встреч, основные туроператоры делового туризма.

#### **Раздел 2. Этапы подготовки event-мероприятия**

Создание концепции event-мероприятия, формулирование целей и задач, планирование, реализация, координация мероприятия, механизм оценки результатов.

#### **Раздел 3. Логистика event-мероприятия**

Планирование ресурсов и распределение работ, планирование хода мероприятия и оперативное управление, транспортное обеспечение, составление проектных документов (check-list); составление проекта мероприятия.

#### **Раздел 4. Проектная команда, подрядчики и выбор места проведения мероприятия**

Формирование проектных команд, работа с подрядчиками, бизнес-отели, требования к конференц-залам, возможные способы рассадки участников, правило 5 чувств, классификации деловых центров.

#### **Раздел 5. Финансовое управление event-мероприятиями**

Составление бюджета, оптимизация расходов, привлечение спонсоров, управление рисками, продвижение мероприятия, реализация маркетинговых коммуникаций, оценка эффективности.

#### **Раздел 6. Технология организации и проведения отдельных видов event-мероприятий**

Роль, функции, специфика подготовки и проведения MICE-мероприятий и таких деловых мероприятий как совещание, переговоры, презентация, деловой прием.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 «Организация гостиничного дела»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-5 - способность анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1. История становления и развития гостиничного дела**

Гостеприимство как одно из фундаментальных понятий человеческой цивилизации. Эволюция гостеприимства: древний мир; средние века; новые направления в сфере гостеприимства в XIX – XX веке. Основные термины и определения. Первые типы средств размещения и особенности управления ими. Пионеры гостиничной индустрии Статлер, Ритц, Мариотт, Хилтон.

#### **Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг**

Основные секторы индустрии гостеприимства. Роль гостиничной индустрии в мировом хозяйстве. Факторы развития индустрии гостеприимства. Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг. Состояние и перспективы развития гостиниц и иных средств размещения в России. Туристский

потенциал территорий РФ и особенности развития гостинично-туристского комплекса (ГТК) России.

### **Раздел 3. Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения**

Типология средств размещения. Нормативные документы, действующие в индустрии гостеприимства. Определение понятия гостиницы. Специфические признаки гостиницы. Современные подходы к классификации гостиниц.

Виды систем и критерии классификации гостиниц и иных средств размещения. Классификация средств размещения ЮНВТО. Национальные системы классификации гостиниц. Общие и отличительные особенности.

Типология гостиниц. Классификации (категоризация) гостиниц по уровню комфорта. Подходы к проведению категоризации гостиниц сложившиеся в международной практике. Единая система стандартизированной информации (SIS-Standardized Information System).

Российская система классификации гостиниц (общие положения).

### **Раздел 4. Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц**

Организационная структура как функция управления гостиницей. Типы организационных структур применяемых при управлении гостиницами.

Гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг и построение организационной структуры. Функции руководителей высшего звена управления.

Служба бронирования. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

Служба приема и размещения (Front office). Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

Служба обслуживания (административно-хозяйственная служба). Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

Служба питания. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

Коммерческая служба. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

Инженерно-техническая служба. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

Служба безопасности. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

Прочие службы. Функции, роль и место каждой службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.

### **Раздел 5. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц**

Основы и типология архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, проблемы модернизации гостиничного фонда.

Здания, сооружения и помещения в гостиничных предприятиях – основные требования. Основные принципы, лежащие в основе проектирования гостиниц. Функциональные требования к гостиницам делового назначения; гостиницам для отдыха.

Характеристика предметно-пространственной среды гостиничного здания. Основные виды гостиничных помещений и их назначение.

## **Раздел 6. Типы управления гостиницами**

Типы управления гостиницами: управление по контракту, франчайзинг, лизинг. Определение гостиничной концепции. Основные гостиничные концепции цепей и их характеристика. Факторы, влияющие на стремление гостиниц к объединению. Международные гостиничные компании и цепи: корпоративные компании; компании по управлению; консорциумы.

Основные модели организации гостиничного дела и их характеристика: модель Ритца; модель Кемонса Уилсона и др. Ассоциации, гильдии и союзы в индустрии гостеприимства.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.05.01 «Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК 7 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

ПК-11 – владением навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Информационные системы управления в предприятиях туристской индустрии» относится к дисциплине по выбору Блока 1. и изучается в 7 семестре в объеме 2 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Инструментальные средства компьютерных технологий информационного обслуживания управленческой деятельности в сфере гостеприимства

Автоматизированные системы управления гостиничными и ресторанными предприятиями

Телекоммуникационные технологии в информационных системах управления

Информационные системы управления предприятием

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.05.02 «Интернет-технологии в индустрии гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК 7 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

ПК-11 – владением навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным

показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Интернет-технологии в индустрии гостеприимства» относится к дисциплине по выбору Блока 1. и изучается в 7 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Введение. Предмет, цель, методы и средства Интернет-технологий в индустрии гостеприимства

Компьютерные сети

Интернет и современные инфокоммуникации

Мультимедийные Интернет-технологии

Интернет-технологии и индустрия гостеприимства

Интернет - коммерция

Портальные технологии гостиничного и ресторанного бизнеса

Интернет-реклама

Эффективность интернет-проектов в индустрии гостеприимства

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.06.01 «Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии  
гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Раздел 1 Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.** Понятие фирменного стиля. История развития фирменного стиля. Внутренние и внешние функции фирменного стиля. Основные приемы формирования стиля. Роль фирменного стиля в деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

**Раздел 2 Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы** Основные элементы и приемы фирменного стиля. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика использования. Области применения фирменного стиля.

**Раздел 3 Дизайн предприятий индустрии гостеприимства**

Понятие дизайна, его виды. Взаимосвязь дизайна и стиля. Стиль и архитектурный интерьер предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн и цветочная аранжировка. Музыкальное сопровождение. Взаимосвязь внешнего оформления и внутреннего интерьера предприятий индустрии гостеприимства. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей.

**Раздел 4 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства** Современные стили предприятий индустрии гостеприимства. Особенности фирменного стиля в различных предприятиях индустрии гостеприимства.

Стили одежды персонала индустрия гостеприимства. Фирменный стиль и образ предприятия. Брендинг, как основа конкурентоспособности предприятия.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 «Имидж гостиничного предприятия»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Имидж гостиничного предприятия» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1 Основы создания имиджа гостиничного предприятия**

Понятие имиджа . История развития имиджа . Внутренние и внешние функции имиджа . Основные приемы формирования стиля. Роль имиджа в деятельности предприятий индустрии гостеприимства

#### **Раздел 2 Элементы имиджа и стилеобразующие факторы**

Основные элементы и приемы имиджа . Товарный знак - визитная карточка гостиничного предприятия. Функции товарного знака. Требования к товарным знакам. Правовая защита товарных знаков. Логотип: понятие, требования к оформлению. Условия использования логотипа по франчайзингу. Основные элементы логотипа, требования к формированию. Фирменный блок, фирменный шрифт, фирменный набор цветов. Фирменные константы. Название предприятия как одна из важнейших констант имиджа . Основные требования к названию предприятия: формат, система верстки текста, иллюстраций и т. п. Слоган - словесный символ предприятия. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика использования. Области применения имиджа .

#### **Раздел 3 Имидж и дизайн гостиничного предприятия**

Понятие дизайна, его виды. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации. Взаимосвязь дизайна и стиля. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн помещений гостиницы. Интерьер как основа имиджа предприятий индустрии гостеприимства. Класс предприятий и решение интерьера. Стиль и архитектурный интерьер предприятий индустрии гостеприимства. Современные средства организации интерьеров. Эстетические требования к оформлению интерьера. Мебель для предприятий индустрии гостеприимства. Текстиль в интерьере предприятий гостеприимства. Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн и цветочная аранжировка. Музыкальное сопровождение. Взаимосвязь внешнего оформления и внутреннего интерьера предприятий индустрии гостеприимства. Концептуальный дизайн как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей. Количественная и качественная оценка деятельности предприятия по оформлению фирменного стиля. Концепция фирменного стиля – одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства

#### **Раздел 4 Имидж гостиничного предприятия и конкурентоспособность предприятий индустрии гостеприимства**

Современные стили предприятий индустрии гостеприимства. Особенности имиджа в различных предприятиях индустрии гостеприимства. Стили одежды персонала

индустрия гостеприимства. Имидж гостиничного предприятия и образ предприятия. Создание имиджа на основе маркетинговых коммуникаций. Брендинг, как основа конкурентоспособности предприятия. Принципы построения положительного имиджа предприятия. Имидж предприятия как средство рекламы. Количественная и качественная оценка деятельности предприятия по оформлению имиджа. Концепция имиджа - одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.07.01 «Организация обслуживания в предприятиях питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Организация обслуживания в предприятиях питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Тема 1. Содержание и нормативно-правовое регулирование организации обслуживания на предприятиях питания.

Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях питания.

Тема 3. Организация труда и культура обслуживания на предприятиях питания.

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Тема 5. Характеристика и оснащение помещений для посетителей.

Тема 6. Обслуживание туристов в зале предприятий питания.

Тема 7. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.

Тема 8. Особенности организации питания туристов.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.07.02 «Технологии и организация услуг питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Технологии и организация услуг питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

## **Содержание дисциплины:**

- Раздел 1. Состояние и перспективы развития сферы питания.
- Раздел 2. Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии.
- Раздел 3. Основы технологии производства продукции предприятий питания.
- Раздел 4. Основные принципы организации рационального питания.
- Раздел 5. Национальные и религиозные традиции питания.
- Раздел 6. Основы организации работы предприятий питания.
- Раздел 7. Организация торговой деятельности предприятий питания.
- Раздел 8. Особенности организации питания специальных контингентов.
- Раздел 9. Маркетинг услуг питания.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.08.01 «Организация рекламной деятельности в гостеприимстве»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 - владение различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Организация рекламной деятельности в гостеприимстве» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 8 семестре в объеме 2 з.е.

## **Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1. Особенности продвижения гостинично-ресторанных услуг**

История развития рекламы, продвижение гостинично-ресторанных услуг, методы продвижения гостинично-ресторанных услуг, реклама в комплексе маркетинговых коммуникаций, функции рекламы, характеристика рекламного процесса

### **Раздел 2. Регулирование рекламной деятельности**

Регулирование рекламной деятельности в мире и России, основные положения Федерального закона «О рекламе», национальных стандартов в области гостеприимства

### **Раздел 3. Реклама в индустрии туризма и гостеприимства**

Особенности рекламы в туризм и гостеприимстве, виды рекламы

### **Раздел 4. Средства распространения рекламы**

Факторы выбора средств распространения рекламы, основные параметры рекламы, реклама в прессе, печатная реклама, аудиовизуальная реклама, радиореклама, телевизионная реклама, рекламные сувениры, наружная реклама, Интернет-реклама, выставочная деятельность и пр.

### **Раздел 5. Рекламное обращение**

Рекламное обращение как центральный элемент рекламы, тема и девиз рекламы, структура рекламного обращения, форма, цвет, стиль рекламного обращения

### **Раздел 6. Рекламные исследования**

Рекламные кампании, планирование рекламной деятельности предприятия сферы гостеприимства, информационное обеспечение рекламной деятельности, сущность и направленность рекламных исследований, определение целей рекламы

### **Раздел 7. Разработка рекламного бюджета**

Решения, принимаемые при разработке рекламного бюджета, определение общего объема средств на рекламу

#### **Раздел 8. Оценка эффективности рекламной деятельности**

Подходы к определению эффективности рекламной деятельности, экономическая эффективность рекламы, коммуникативная эффективность рекламы

#### **Раздел 9. Нерекламные методы продвижения**

Стимулирование потребителей и партнеров, связи с общественностью, прямой маркетинг, имидж, брендинг в гостеприимстве

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.08.02 «Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 - владение различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 8 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1. Основные понятия и определения**

Безопасность и менеджмент безопасности. Угрозы и риски. Уровни обеспечения безопасности. Основные нормативные акты, направленные на обеспечение безопасности в сфере гостеприимства. Компоненты безопасности. Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.

#### **Раздел 2. Структура службы безопасности гостиничного предприятия.**

Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия. Рабочая структура службы безопасности гостиничного предприятия.

#### **Раздел 3. Организационные вопросы разработки, внедрения концепции безопасности и функционирования службы безопасности гостиничного предприятия.**

Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице. Организационные вопросы функционирования службы безопасности в гостинице. Общая характеристика единой интегрированной системы безопасности гостиницы.

#### **Раздел 4. Частная охранная деятельность в гостиничном предприятии.**

Правовые основы частной охранной деятельности в РФ. Требования к подготовке руководителей служб безопасности и их ведущих сотрудников.

#### **Раздел 5 Кадровые меры обеспечения безопасности**

Кадровые меры обеспечения безопасности. Особенности кадровой работы по подбору сотрудников служб безопасности. Надежность персонала и ее обеспечение.

#### **Раздел 6 Система контроля и управления доступом.**

Назначение и состав системы. Автономные и интегрированные комплекты дверного оборудования. Типы доступа. Дополнительные задачи систем контроля и управления доступом: биллинг и контроль за добросовестностью работы. Проблема

повторного прохода и обхода датчиков. Типы считывателей. Телевизионные системы охраны и наблюдения. Задачи системы. Камеры: типы матриц и объективов. Мониторы. Регистраторы. Датчики движения. Поворотные устройства. Кожухи. Видеокоммутаторы.

#### **Раздел 7. Интегрированные технические средства.**

Интеграция на уровне реле и исполнительных устройств. Компьютерные интегрированные системы. Требования и ограничения на использование интегрированных систем безопасности.

#### **Раздел 8. Пожарная безопасность.**

Основные понятия. Причины возникновения пожаров и взрывов. Меры пожарной безопасности в гостиничном предприятии. Системы и средства тушения пожаров. Порядок проведения эвакуации клиентов, гостей и персонала при возникновении пожара.

#### **Раздел 9. Комплексные системы.**

Санитарно-эпидемиологическая безопасность. Экологическая безопасность. Информационная безопасность. Экономическая безопасность. Кадровая безопасность. Юридическая безопасность.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.09.01 «Особенности многонациональной России: туризм и гостеприимство»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Особенности многонациональной России: туризм и гостеприимство» относится к дисциплине по выбору Блока 1. и изучается в 4 семестре в объеме 3 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

1. Понятие нации и этноса
2. Национальные особенности народов России
3. Организация этнографического туризма: мировой опыт.
4. Традиции гостеприимства и кухни народов России

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 – владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.6 и изучается в 4 семестре в объеме 3 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

### **Тема 1. Протокол и этикет – культура международного и делового общения**

История развития этики. Этика общечеловеческая и этика профессиональная. Формирование профессиональной этики. Принципы этики деловых отношений. Общая характеристика норм деловых отношений. Протокол. История дипломатического протокола.

### **Тема 2. Протокол в дипломатической службе**

Символы государственного суверенитета. Установление дипломатических отношений. Порядок назначения глав дипломатических представительств. Вручение верительных грамот. Протокольные визиты. Национальный этикет.

### **Тема 3. Деловой этикет и протокол в гостинично-ресторанных предприятиях**

Общепринятые протокольные правила как основа международной деятельности гостинично-ресторанных предприятий. Этика и нормы взаимоотношений в коллективе, с руководством и коллегами. Этикет секретаря. Ответственный за протокол в гостинично-ресторанных предприятиях.

### **Тема 4. Подготовка, организация и проведение протокольных мероприятий**

Организация работы с зарубежной делегацией. Переговоры как одно из протокольных мероприятий. Виды деловых приемов и банкетов.

### **Тема 5. Официальная переписка – основа делового общения**

Современная деловая корреспонденция. Визитные карточки.

### **Тема 6. Этика телефонного разговора**

Телефон как средство делового общения. Переговоры по телефону.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.10.01 «Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-3 - владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 3 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

Тема 1. Теоретические и технологические основы анимационного сервиса в гостиничных и ресторанных предприятиях.

Тема 2. Типология направлений анимационного сервиса в гостиничных и ресторанных предприятиях.

Тема 3. Виды программ: «Праздники и обряды».

Тема 4. Виды программ: «Чествования и церемонии».

Тема 5. Виды программ: «Детские и тематические».

Тема 6. Виды программ: «Корпоративные».

Тема 7. Виды программ: «Спортивно-оздоровительные», «Пикник».

Тема 8. Разработка, организация и проведение анимационной программы.

Тема 9. Анализ результатов деятельности анимационного менеджера.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.ДВ.10.02 «Организация обслуживания в гостиничных предприятиях»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-3 - владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Организация обслуживания в гостиничных предприятиях» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 3 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. История развития технологий гостиничного обслуживания.**

Эволюция предприятий индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития гостиничных технологий: автоматизированные системы управления, минимизация времени на выявление потребностей гостя, повышение простоты и доступности услуг для гостя, обеспечение высокой отдачи и бесперебойной работы систем.

##### **Раздел 2 Службы гостиницы, их характеристика.**

Функции контактных и неконтактных служб. Служба приема и размещения гостиницы. Служба эксплуатации номерного фонда. Служба питания и напитков. Инженерно-техническая служба. Функциональные службы гостиницы: планово-экономическая, служба маркетинга и продаж, служба управления и развития персонала. Квалификационные требования к основным должностям работников контактных служб гостиницы.

##### **Раздел 3. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.**

Бронирование. Источники и каналы получения запросов на бронирование номеров. Типы бронирования. Подтверждение бронирования. Аннуляция бронирования. Заезд, регистрация и размещение клиентов. Встреча, приветствие гостя. Регистрация по прибытии. Выяснение вопросов платежеспособности клиентов. Назначение номера, вселение в номер. Формы и содержание организации обслуживания гостей во время проживания. Организация выезда гостя. Порядок расчета за проживание. Порядок расчета за дополнительные платные услуги. Виды и методы оплаты за предоставленные отелем услуги.

##### **Раздел 4. Жилая часть гостиницы и ее обслуживание.**

Категории номеров средств размещения в РФ: высшая: "сюит", "апартамент", "люкс", "студия"; первая; вторая; третья; четвертая; пятая. Комплектация номеров различной категории. Виды уборки номерного фонда: текущая, промежуточная, после выезда проживающего, генеральная. Последовательность уборки. Материалы и механизмы, инвентарь для уборки помещений. Контроль санитарного состояния номеров.

##### **Раздел 5. Системы жизнеобеспечения гостиницы.**

Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц. Ресурсо - и энергосберегающие технологии в инженерном обеспечении гостиницы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.11.01 «Организация деятельности санаторно-курортных  
предприятий»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности

ПК-6 способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Интернет-технологии в туризме» относится к дисциплине по выбору Блока 1. и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Санаторно-курортный комплекс в системе национальной экономики**

- 1.1. Понятие о санаторно-курортной деятельности
- 1.2. Санаторно-курортный комплекс и его структура
- 1.3. Основные типы санаторно-курортных организаций
- 1.4. Организация работы санатория .

**Нормативно-правовые основы функционирования санаторно-курортных предприятий .**

- 2.1. Правовое регулирование отношений в санаторно-курортной сфере
- 2.2. Лицензирование, стандартизация и сертификация санаторно-курортных услуг .

**Ресурсное обеспечение функционирования предприятий санаторно-курортной отрасли**

- 3.1. Классификация туристско-рекреационных ресурсов
- 3.2. Природные ресурсы как основа развития санаторно-курортной деятельности .
- 3.3. Экономические ресурсы предприятий санаторно-курортной сферы
- 3.4. Трудовые ресурсы и корпоративная культура в сфере санаторно-курортного обслуживания .

**Санаторно-курортный продукт .**

- 4.1. Специфика и классификация услуг санаторно-курортного комплекса .
- 4.2. Медицинские услуги как целевая часть санаторного продукта
- 4.3. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях .
- 4.4. Анимационно-досуговая деятельность на курортах .

**Государственное регулирование развития санаторно-курортной деятельности**

- 8.1. Проблемы санаторно-курортного комплекса и тенденции его развития
- 8.2. Программно-целевой подход в управлении санаторно-курортной деятельностью

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.11.02 «Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 - владение навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности;

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Основные этапы развития гигиены и санитарии.

Раздел 2. Гигиена воздушной среды.

Раздел 3. Гигиеническое значение воды.

Раздел 4. Гигиеническое значение состава и свойств почвы.

Раздел 5. Гигиеническое значение вентиляции, отопления и освещения.

Раздел 6. Пищевые инфекции и интоксикации. Их профилактика.

Раздел 7. Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц.

Раздел 8. Санитарно-гигиенические требования к организациям общественного питания.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.В.ДВ.12.01 «Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Роль и структура инженерных служб.**

Задачи дисциплины. Технические службы отеля. Служба главного инженера, ее основные функции. Структура службы главного инженера. Пути совершенствования службы главного инженера (компьютеризация). Основные системы жизнеобеспечения отеля.

**Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторано-гостиничного бизнеса (ПРГБ).**

Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (ОВК). Их связь с обеспечением производственных, жилых и общественных помещений гостиницы чистым и контролируемым по влажности и температуре воздухом, созданием наиболее благоприятной по своим параметрам среды деятельности или обитания человека. Снабжение гостиницы горячей и холодной водой. Снабжение высококачественной водой различных групп потребителей в гостинице. Снабжением электроэнергией. Как и в снабжении качественной водой, электрическое обеспечение гостиницы имеет зоны с

разными условиями потребления. Лифты. Контроль за работой лифтовых систем, за точным и своевременным выполнением обслуживающей организацией.

### **Тема 3. Структура машин и механизмов для уборки помещений.**

Оборудование для профессиональной стирки. Системы уборки мест общего пользования и номерного фонда. Характеристики современного уборочного оборудования. Организация технического обеспечения прачечных и помещений профессиональной стирки.

### **Тема 4. Организация питания в гостиницах.**

Прием, оформление и размещение клиентов. Вестибюль(гардероб, почта, телеграф, отделение банка, киоски продажи сувениров, периодической печати, аптека, табачные изделия, парфюмерия). Стойка оформления, камера хранения ,помещения для швейцаров и подносчиков багажа, санитарные узлы.

Организация питания в гостиницах. Предприятия питания при гостиницах; их краткая характеристика, типы. Расположение предприятий питания в зданиях гостиниц.

Организация производства в ресторанах. Объемно-планировочное решение помещений предприятий питания. Складская группа помещений. Производственные помещения. Торговые помещения. Административно-бытовые помещения. Технические помещения. Вспомогательные помещения. Их производственные связи.

### **Тема 5. Оборудование ресторанов.**

Классификация технологического оборудования. Понятие о деталях машин, об электросиловом оборудовании.

Механическое оборудование предприятий питания: машины для обработки овощей; машины для обработки мяса и рыбы; машины для обработки муки; теста и кремов; машины для нарезки хлеба, масла, и гастрономии, посудомоечные машины. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования.

Тепловое оборудование. Понятие о теплорегулирующих устройствах и приборах автоматики. Варочное оборудование. Жарочно- пекарное оборудование. Плиты. Многофункциональное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Холодильное оборудование. Процессы и способы охлаждения. Понятие об холодильных агентах и их свойствах. Холодильные машины. Торгово-технологическое холодильное оборудование: камеры, шкафы; прилавки и витрины; ледогенераторы, оборудование для охлаждения жидкостей; фризеры; бытовые холодильники. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Подъемно-транспортное оборудование. Общая характеристика. Средства малой механизации; лифты и подъемники; тележки ручные и электрические. Правила безопасной эксплуатации

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.12.02 «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** дисциплина «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 учебного плана и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Планировочная организация рекреационных учреждений.  
Тема 2. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.  
Тема 3 Особенности проектирования туристских комплексов.  
Тема 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.  
Тема 5. Особенности проектирование ресторанных предприятий.  
Тема 6. Техническая эксплуатация туристских и гостинично-ресторанных комплексов.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.13.01 «Адаптивная физическая культура»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Адаптивная физическая культура» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.13 и изучается в 1, 2, 3, 4, 5 и 6 семестрах.

**Содержание дисциплины:**

Практико-методические занятия. Общая физическая подготовка (адаптивные формы и виды). Легкая атлетика (адаптивные виды и формы). Спортивные игры (адаптивные формы): баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис. Профилактическая гимнастика, оздоровительная гимнастика, ЛФК. Аэробика (адаптированная, в соответствии с нозологией, имеющимися функциональными и физическими ограничениями).

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, зачет, зачет, зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.13.02 «Спортивный туризм и ориентирование»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Спортивный туризм и ориентирование» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.13 и изучается в 1, 2, 3, 4, 5 и 6 семестрах.

**Содержание дисциплины:**

Учебно-тренировочные занятия по теоретической и психологической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по общефизической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по специальной физической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по

технике спортивного туризма (пешеходный, горный, водный туризм). Учебно-тренировочные занятия по спортивному ориентированию и ориентированию на туристских маршрутах. Зачетный поход выходного дня.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, зачет, зачет, зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.13.03 «Фитнес аэробика»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Фитнес аэробика» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.13 и изучается в 1, 2, 3, 4, 5 и 6 семестрах.

#### **Содержание дисциплины:**

Учебно-тренировочные занятия по теоретической и психологической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по классической аэробике. Учебно-тренировочные занятия по степ-аэробике. Учебно-тренировочные занятия по функциональной тренировке. Учебно-тренировочные испытания и соревнования.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, зачет, зачет, зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ФТД.В.01 «Популярные турцентры (на английском языке)»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-12 – умением организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления).

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Популярные турцентры (на английском языке)» относится к факультативной дисциплине вариативной части ФТД.В и изучается в 8 семестре в объеме 2 з.е.

#### **Содержание дисциплины:**

География населения макрорегионов мира.  
Популярные турцентры Европы.  
Популярные турцентры России и стран СНГ.  
Популярные турцентры Северной и Южной Америки.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.В.02 «Памятники мирового культурного наследия  
(на английском языке)»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-12 – умением организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления).

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Памятники мирового культурного наследия (на английском языке)» относится к факультативной дисциплине вариативной части ФТД.В и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

ЮНЕСКО: история, структура и направления деятельности в сфере культуры.

Всемирное культурное наследие Европы.

Памятники Всемирного наследия России.

Всемирное культурное наследие стран Востока.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.