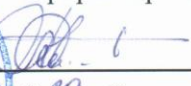


МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе


Галимов А.М.
« 29 » 10. 2020 г.

Аннотации рабочих программ дисциплин

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки:
Гостинично-ресторанная деятельность
Форма обучения: очная

Казань-2020

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.01.01	Иностранный язык	УК-4	13

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - принципов построения устного и письменного высказывания на иностранном (английском) языке; - правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации. Умения: - применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на иностранном (английском) языке на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации. Навыки и/или опыт	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	УК-4	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

<p>деятельности: -навыками чтения и перевода текстов на иностранном (английском) языке В профессиональном общении; - навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на иностранном (английском) языке с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса; - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном (английском) языке.</p>			
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.01 Иностранный язык относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается с 1 по 2 курс по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	214	54	80	80					
В том числе:									
Лекции									
Семинары									
Практические занятия	214	54	80	80					
Промежуточная аттестация (зачёт)	Зачет, экзамен (27)		зачет	Экзамен (27)					
Самостоятельная работа (всего)	227	54	100	73					

Общая трудоемкость	Часы	468	108	180	180					
	Зачетные единицы	13	3	5	5					

Составитель/и: к.пед.н., доцент Павицкая З.И., к.филол.н., ст. преподаватель Теганюк В.В.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.01.02	Межкультурные коммуникации на иностранном языке	УК-4;	8

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - правила и закономерности межкультурной коммуникации с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур. Умения: -вести межкультурную коммуникацию в устной и письменной формах с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами на иностранном (английском) языке на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	УК-4	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

коммуникации. Навыки и/или опыт деятельности: - ведения встреч, переговоров и презентаций на иностранном (английском) языке с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса.			
---	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается со 2 по 3 курс по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	128				48	80			
В том числе:									
Лекции									
Семинары									
Практические занятия	128				48	80			
Промежуточная аттестация (экзамен)	Зачет, экзамен (27)				Зачет	Экзамен (27)			
Самостоятельная работа студента	133				60	73			
Общая трудоемкость	Часы				108	180			
	Зачетные единицы	8			3	5			

Составитель/и: к.филол.н., ст. преподаватель Теганюк В.В., к.пед.н. доцент Павицкая З.И.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5	3

1.ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции
Знания: о закономерностях и особенностях развития исторического процесса, его движущих силах, роли человека в нем; об основных исторических формах взаимодействия человека и общества, политических концепциях; о различных подходах к оценке и периодизации всемирной и отечественной истории; об основных этапах и важнейших событиях истории России; о выдающихся деятелях отечественной истории и их роли в историческом развитии России; о геополитическом		УК-5	УК 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач.

<p>положении страны, ее национальных задачах во внешней политике; о роли и месте российской цивилизации во всемирном историческом процессе</p> <p>Умения: осуществлять эффективный поиск информации и критики источников, получать, обрабатывать и сохранять источники информации; выделять стержень исторических фактов и событий и видеть причинно-следственные связи; систематизировать и анализировать полученную информацию; раскрывать суть исторического процесса: его закономерности, движущие силы; давать объективную характеристику и интерпретацию исторического события, этапа, исторического деятеля; формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории; соотносить общие исторические процессы и отдельные факты, выявлять существенные черты</p>			
--	--	--	--

<p>исторических процессов, явлений и событий; осознавать себя как активного участника исторического процесса, как преемственную и неотъемлемую часть своего народа, динамично развивающейся исторической и культурной общности.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: объективного, беспристрастного анализа исторических источников, политических программ, общественных процессов; ведения дискуссии и полемики; владения методами историографического анализа, позволяющего оценивать последствия политических решений, действий исторических (политических) деятелей, организаций, общественных сил и формировать собственное обоснованное суждение; командной работы, межличностных коммуникаций, принятия решений, лидерских качеств; организация участия обучающихся в</p>			
--	--	--	--

мероприятиях патриотического характера			
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.02 История относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	54		54						
В том числе:									
Лекции	22		22						
Семинары									
Практические занятия	32		32						
Промежуточная аттестация (экзамен)	Экзамен		27						
Самостоятельная работа студента	27		27						
Общая трудоемкость	Часы		108						
	Зачетные единицы		3						

Составитель/и: канд. ист. наук, доц. Салимов А.М.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.03	Философия	УК-1; УК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
Знания: - о структуре философского знания, его места и роли в современной жизни, методов и приемов философского анализа проблем; - о важнейших этапах развития философского знания, основных научных школах, направлениях, концепциях, источниках философского знания	-	УК-5
Умения: - Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи, использует системный подход для решения поставленных задач		УК-1
Навыки и/или опыт деятельности: - восприятия межкультурного разнообразия общества в философском контексте		УК-5

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.03.Философия относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации - экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8

Контактная работа преподавателей с обучающимися		54	54							
В том числе:										
Лекции		22	22							
Семинары										
Практические занятия		32	32							
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)		экзамен	27							
Самостоятельная работа студента		27	27							
Общая трудоемкость	Часы	108	108							
	Зачетные единицы	3	3							

Составитель/и: к.и.н., доцент Аппакова-Шогина Н.З.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.04.01	Физическая культура и спорт	УК-7	2

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Перечень знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
Знания: - методов сохранения и укрепления физического здоровья в условиях полноценной социальной и профессиональной деятельности; - о социально-гуманитарной роли физической культуры и спорта в развитии личности; - о роли физической культуры и принципов здорового образа жизни; - о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; - о способах контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395) 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007	УК-7
Умения: - организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; - использовать средства и методы физического воспитания для	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного	УК-7

<p>профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, ритмической и аэробной гимнастики, упражнения атлетической гимнастики; - выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; - выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки. 	<p>комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395) 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007</p>	
<p>Навыки и/или опыт деятельности:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - опытом спортивной деятельности и физического самосовершенствования и самовоспитания; - способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; - методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма; - методикой организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях. 	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007</p>	<p>УК-7</p>

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.04.01 Физическая культура и спорт относится к Блоку 1

обязательных дисциплин ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	28	28							
В том числе:									
Лекции	14	14							
Семинары									
Практические занятия	14	14							
Промежуточная аттестация (зачет)	зачет	зачет							
Самостоятельная работа (всего)	44	44							
Общая трудоемкость	Часы	72	72						
	Зачетные единицы	2	2						

Составитель/и: ст.преп. И.И. Сайфуллин, Р.Р.Набиуллин.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.04.02	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту	УК-7	

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - знает методы сохранения и укрепления физического здоровья в условиях полноценной социальной и профессиональной деятельности; - социально-гуманитарные роли физической культуры и спорта в развитии личности; - о роли физической культуры и принципов здорового образа жизни; - о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; - о способах контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	<i>нет</i>	УК-7	УК 7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Умения:	<i>нет</i>	УК-7	УК 7.1 Выбирает

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; - использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа; - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, ритмической и аэробной гимнастики, упражнения атлетической гимнастики; - выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; - выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки. 			<p>здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет опытом спортивной деятельности и физического самосовершенствования и самовоспитания; - способностью к организации своей жизни в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни; - методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма; - методикой организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых 	<p><i>нет</i></p>	<p>УК-7</p>	<p>УК 7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>

спортивных соревнованиях.			
------------------------------	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.04.02 Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1,2,3 курсах пол очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации - зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	328	60	64	64	40	60	40		
В том числе:									
Лекции									
Семинары									
Практические занятия	328	60	64	64	40	60	40		
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)			Зач		Зач		Зач		
Самостоятельная работа студента									
Общая трудоемкость	часы	328	60	64	64	40	60	40	
	зач. ед.								

Составитель/и: ст.преп. И.И. Сайфуллин.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	УК-8	3

4. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Перечень знаний, умений, навыков и\или опыта деятельности	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
Знания: - теоретические основы жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»; -современный комплекс проблем безопасности человека; -концепцию и стратегию национальной безопасности.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	УК-8

Контактная работа преподавателей с обучающимися	54	54							
В том числе:									
Лекции	22	22							
Семинары									
Практические занятия	32	32							
Промежуточная аттестация (зачет)	зачет	зачет							
Самостоятельная работа (всего)	54	54							
Общая трудоемкость	Часы	108	108						
	Зачетные единицы	3	3						

Составитель/и: ст. преподаватель Мифтахов С.Ф.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.06	Деловой русский язык и культура речи	УК-4	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - принципов построения устного и письменного высказывания на русском языке; - правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации на русском языке. Умения: - применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском языке. Навыки и/или опыт деятельности: - навыками чтения и перевода текстов на русском языке в профессиональном	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	УК-4	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

общении; - навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском языке; - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском языке.			
---	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.06 Деловой русский язык и культура речи относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	54	54							
В том числе:									
Лекции	4	4							
Семинары									
Практические занятия	50	50							
Промежуточная аттестация (зачет)	зачет	зачет							
Самостоятельная работа (всего)	54	54							
Общая трудоемкость	Часы	108	108						
	Зачетные единицы	3	3						

Составитель/и: к.п.н., ст. преподаватель Латыпова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.07	Правовые основы профессиональной деятельности	УК-2; ОПК-6	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.

ОПК-6 – Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - основные понятия и категории права; - права и обязанности потребителей гостиничных услуг, установленные в актах отечественного законодательства и некоторых источниках международного права. Умения: - ориентироваться в системе законодательства и нормативно-правовых актов Российской Федерации; Навыки и/или опыт деятельности: - работы с нормативными правовыми актами, в том числе международными актами, в профессиональной деятельности	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	УК-2	УК 2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними, предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты
	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом	ОПК-6	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую

<p>Знания: - основные положения нормативно правовых актов, регулирующих общественные отношения в сфере гостеприимства.</p> <p>Умения: - использовать правовые нормы в общественной жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - применения норм законодательства, регулирующих общественные отношения в профессиональной деятельности работы с финансово-хозяйственной документацией.</p>	<p>Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>		<p>нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.</p> <p>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
---	--	--	---

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.07 «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52	52								
В том числе:										
Лекции	14	14								
Семинары										
Практические занятия	38	38								
Промежуточная аттестация (зачет)	зачет									
Самостоятельная работа (всего)	56	56								
Общая трудоемкость	Часы	108	108							
	Зачетные единицы	3	3							

Составитель/и: ст.преп. кафедры СЭиГД Исламов Д.Р.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.08	Математические методы и модели в профессиональной деятельности	УК-1	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - методики поиска, сбора и обработки информации; - актуальных российских и зарубежных источников информации в сфере профессиональной деятельности; - метод системного анализа.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)	УК-1	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи, использует системный подход для решения поставленных задач
Умения: - применять методики поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять системный подход для решения поставленных задач.	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный №		
Навыки и/или опыт деятельности: - методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации;			

- методикой системного подхода для решения поставленных задач.	37510)		
--	--------	--	--

6. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.08 Математические методы и модели в профессиональной деятельности относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации экзамен.

7. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56		56						
В том числе:									
Лекции	14		14						
Семинары									
Практические занятия	42		42						
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	экзамен		27						
Самостоятельная работа студента	61		61						
Общая трудоемкость	часы		144						
	зачетные единицы	4	4						

Составитель/и: к.ф.-м..н., доцент Сафина Р.М.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.09.01	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	УК-1; ОПК-1	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1 – Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - о методике поиска, сбора и обработки информации; Умения: - применять методики поиска, сбора и обработки информации в сфере гостеприимства и общественного питания; Навыки и/или опыт деятельности: - поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации в сфере гостеприимства и общественного питания, навыки работы в специализированных программах, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/Управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный	УК-1	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи, использует системный подход для решения поставленных задач

<p>телекоммуникационной сети «Интернет»</p>	<p>приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>		
<p>Знания: - об основных закономерностях создания и функционирования информационных процессов в сфере гостиничного сервиса и общественного питания; о способах автоматизированного сбора с помощью поисковых информационных систем</p> <p>Умения: - применять офисные технологии и специальное программное обеспечение профессиональной деятельности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; адаптировать инновационные технологии к деятельности гостиниц и других средств размещения, а также и департаментов предприятий питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - навыки работы в специализированных программах, используемых в гостиничных комплексах, департаментах предприятий питания; навыки работы с основными средствами коммуникации, современными мультимедийными устройства, базами данных; работы с компьютером, как средством управления информацией; поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения</p>	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/Управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>	<p>ОПК-1</p>	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>

профессиональной деятельности			
-------------------------------	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.09.01 Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа с преподавателями обучающимися	54		54						
В том числе:									
Лекции	10		10						
Семинары									
Практические занятия	44		44						
Промежуточная аттестация (зачет)	Зачет		зачет						
Самостоятельная работа (всего)	54		54						
Общая трудоемкость	Часы	108	108						
	Зачетные единицы	3	3						

Составитель/и: к.п.н., доцент Хадиуллина Р.Р.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.09.02	Автоматизированные системы управления в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-1 – Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - о современных информационно-коммуникационных технологиях, специализированном программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и ресторанной деятельности; о принципах организации баз данных и способы работы с ними, методах и средствах информационной безопасности в решении профессиональных задач; Умения: - применять современные технические средства для решения теоретических и практических задач в своей профессиональной деятельности Навыки и/или опыт деятельности: - работы в специализированных	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/Управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и	ОПК-1	ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

программных применяемых автоматизации деятельности	продуктах, при гостиничной	социальной защиты от 7 мая 2015г №281н		
---	----------------------------------	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.09.02 «Автоматизированные системы управления в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	72			72					
В том числе:									
Лекции	16			16					
Семинары									
Практические занятия	56			56					
Промежуточная аттестация (экзамен)	27			27					
Самостоятельная работа студента	45			45					
Общая трудоемкость	Часы	144		144					
	Зачетные единицы	4		4					

Составитель/и: к.п.н., доцент Хадиуллина Р.Р.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.10	Основы менеджмента	УК-3; УК-6; ОПК-2	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

ОПК-2 – Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - основные приемы и нормы социального взаимодействия; - основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии. Умения: - устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; - применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды. Навыки и/или опыт деятельности: - простейшими методами и приемами социального	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом	УК-3	УК.3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого.

взаимодействия и работы в команде.	Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н		
<p>Знания: - основных методов планирования и управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности.</p> <p>Умения: - применять методы управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности;</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - иметь опыт методов и технологий в разработки проектов в гостинично-ресторанной деятельности.</p>	<p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007</p> <p>Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>	УК-6	УК 6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.
<p>Знания: - структурные подразделения организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умения: - определять цели и задачи структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - целями и задачами управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007</p> <p>Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного</p>	ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

<p>Знания: - методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умения: - использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>	<p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.О.10 Основы менеджмента относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52			52						

В том числе:									
Лекции		14		14					
Семинары									
Практические занятия		38		38					
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (экзамен)		27		27					
Самостоятельная работа студента (в.т.ч. курсовой проект)		29		29					
Общая трудоемкость	часы	108		108					
	зачетные единицы	3		3					

Составитель/и: к.э.н., доцент Ибатуллова Ю.Т.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.11	Экономика сферы гостеприимства	ОПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-5 – Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания: - экономических основ функционирования сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умения: - выявлять особенности и факторы ценообразования на предприятиях гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Навыки: - выполнения экономических расчетов для определения эффективности использования отдельных видов ресурсов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Знания: - основных экономических показателей сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умения: - выявлять текущие тенденции развития</p>	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты</p>	ОПК-5	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Способен сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p>

сферы гостеприимства для планирования и оценки гостиничной деятельности Навыки: - анализа основных экономических показателей рынка гостиничных услуг	Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)		
---	---	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.11 Экономика сферы гостеприимства относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52			52					
В том числе:									
Лекции	14			14					
Семинары									
Практические занятия	39			38					
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	экзамен			27					
Самостоятельная работа студента	29			29					
Общая трудоемкость	часы			108					
	зачетные единицы	3		3					

Составитель/и: к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.12	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4	7

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - о современных научных принципах и методах исследования рынка, в т.ч. с применением гостиничных услуг и общественного питания. Умения: - проводить исследования рынка гостиничных услуг и общественного питания. Навыки и/или опыт деятельности: - прикладных исследований в области формирования и продвижения гостиничного продукта и продукта предприятий общественного питания, соответствующего требованиям потребителей	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 282н	ОПК-4	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
Знания: - о каналах продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети	ОПК-4	ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в

<p>Умения: - анализировать факторы и особенности, влияющие на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - разработки программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p>	<p>гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 282н</p>	<p>сети Интернет.</p>
--	--	-----------------------

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.О.12 Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе (3-4 семестр) очной формы обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет, экзамен, курсовой проект.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	108			52	56				
В том числе:									
Лекции	28			14	14				
Семинары									
Практические занятия	80			38	42				
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	Экзамен 27			Зачет	Экзамен (27)				
Самостоятельная работа студента (в т.ч. курсовой проект)	117			56	61				
Общая трудоемкость	часы			108	144				
	зачетные единицы	7		3	4				

Составитель/и: ст. преподаватель Сморгачев В.Ю

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.13.01	Иностранный язык делового общения (второй)	УК-4	7

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - принципов делового общения на иностранном (втором-французском) языке; - правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации на иностранном (втором-французском) языке. Умения: - вести деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном (втором-французском) языке на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации. Навыки и/или	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	УК-4	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

ОПЫТ деятельности: - навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на иностранном (втором-французском) языке с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса			
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.13.01 Иностранный язык делового общения (второй) относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается с 1 по 2 курс по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации - зачет, экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры									
			1	2	3	4	5	6	7	8		
Контактная работа преподавателей с обучающимися		92		28	32	32						
В том числе:												
Лекции												
Семинары												
Практические занятия		92		28	32	32						
Промежуточная аттестация (зачет/экзамен)		Зачет, экзамен (27)		Зачет	Зачет	Экзамен (27)						
Самостоятельная работа студента		133		80	40	13						
Общая трудоемкость	Часы	252		108	72	72						
	Зачетные единицы	7		3	2	2						

Составитель/и: к.ф.н., доцент. А.Р. Шамсутдинова

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.13.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)	УК-4	8

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК 4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - принципов построения устного и письменного высказывания на иностранном (втором-французском) языке; - особенности применения французского языка в профессиональном общении. Умения: - вести деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном (втором-французском) языке на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации. Навыки и/или	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	УК-4	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

ОПЫТ деятельности: - навыками чтения и перевода текстов на иностранном (втором-французском) языке в профессиональном общении; - методикой составления суждения иностранном (втором-французском) языке в профессиональной коммуникации			
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.13.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй) относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 и 4 курсах по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	96					32	32	32	
В том числе:									
Лекции									
Семинары									
Практические занятия	96					32	32	32	
Промежуточная аттестация (зачет/экзамен)	Зачет, экзамен (27)							Экзамен (27)	
Самостоятельная работа (всего)	165					76	40	49	
Общая трудоемкость	Часы	288				108	72	108	
	Зачетные единицы	8				3	2	3	

Составитель/и: к.ф.н., доцент. А.Р. Шамсутдинова

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.14	Основы психологии в профессиональной деятельности	УК-3; УК-6	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
Знания: - основные приемы и нормы социального взаимодействия; - основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	УК- 3
Умения: - устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; - применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	УК- 3
Навыки и/или опыт деятельности: - простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде.		УК- 3

Знания: - по основным приемам эффективного управления собственным временем; - основным методикам самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни.		УК- 6
Умения: - эффективно планировать и контролировать собственное время; - использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения.		УК- 6
Навыки и/или опыт деятельности: - методами управления собственным временем; - технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; - методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.		УК- 6

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б. О. 14 Основы психологии в профессиональной деятельности относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52			52					
В том числе:									
Лекции	14			14					
Семинары									
Практические занятия	38			38					

Промежуточная аттестация (зачет)									
Самостоятельная работа (всего)		56			56				
Общая трудоемкость	Часы	108			108				
	Зачетные единицы	3			3				

Составитель/и: к.п.с.н., доцент кафедры педагогики и психологии Пайгунова Ю.В.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.15	Безопасность в сфере гостеприимства и общественного питания	УК-8; ОПК-7	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

ОПК-7 – Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания. Умения: - применять полученные знания в практической сфере, использовать способы и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной	УК-8	УК 8.1 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.

<p>меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>- навыками и способностью использовать методы защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>		
<p>Знания:</p> <p>- теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, нормы и правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>- применять полученные знания в практической сфере, обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>- навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p>	<p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>	<p>ОПК-7</p>	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.15 Безопасность в сфере гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе очной формы обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56			56					
В том числе:									
Лекции	14			14					
Семинары									
Практические занятия	42			42					
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет)									
Самостоятельная работа студента (в.т.ч. курсовой проект)	88			88					
Общая трудоемкость	часы			144					
	зачетные единицы			4					

Составитель/и: к.э.н., доцент Ибатуллова Ю.Т

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.16	Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-2; ОПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - состава и структуры подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания и их функций Умения: - оказывать услуги в соответствии с технологическими процессами и должностными инструкциями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Навыки и/или опыт деятельности: - эффективной организации сервисного процесса организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителей	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 26 33.008	ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

<p>Знания: - основ планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умения: - обосновывать выбор способов образования, методов и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - организует координацию и контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281</p>		<p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания: - экономических показателей результативности предпринимательства и деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умения: - анализировать результаты деятельности, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - владеет инструментами анализа результатов деятельности предприятий в сфере гостеприимства и</p>		<p>ОПК - 5</p>	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>

<p>общественного питания, делает соответствующие выводы</p>			
<p>Знания: - подходов к оценке экономических показателей сервисного процесса организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умения: - организовывать работу по оценке экономических показателей сервисного процесса организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - владеет методами и способами оценки экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>			<p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p>
<p>Знания: - экономического смысла и способов расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, и способов их достижения</p> <p>Умения: - выбирать, применять различные способы расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p>			<p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.</p>

- навыками расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания			
---	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.16 Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52								52	
В том числе:										
Лекции	14								14	
Семинары										
Практические занятия	38								38	
Лабораторные работы										
Промежуточная аттестация (зачет)	зачет									
Самостоятельная работа студента	56								56	
Общая трудоемкость	часы								108	
	зачетные единицы								3	

Составитель/и: к.э.н., доцент Никонова Т.В.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.17	Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-3	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-3 – Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- о сущности, необходимости оценки качества и составе факторов, оказывающих влияние на качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;- отечественные и международные стандарты, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон- анализировать качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p>	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный</p>	<p>ОПК-3</p>	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>

– анализа качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н		
– проектировать бизнес-процессы соответствующие требуемым отечественным и международным стандартам			

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.О.17 Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56					56			
В том числе:									
Лекции	14					14			
Семинары									
Практические занятия	42					42			
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (экзамен)	экзамен					27			
Самостоятельная работа студента	61					61			
Общая трудоемкость	часы					144			
	зачетные единицы					4			

Составитель/и: доцент Мустафина А.А.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.18	Основы подготовки выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; ОПК-5; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.

ОПК-4 – Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Знания, умения, навыки и/или опыт деятельности	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания: -методики поиска, сбора и обработки информации; - актуальных российских и зарубежных источников информации в сфере профессиональной деятельности; - метод системного анализа.</p> <p>Умения: -применять методики поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: -методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; - методикой системного подхода для решения поставленных задач.</p>	нет	УК-1	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи, использует системный подход для решения поставленных задач.

<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; - основные методы оценки разных способов решения задач; - действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; - анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; - использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками разработки цели и задач проекта; - методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; - навыками работы с нормативно-правовой документацией. 	нет	УК-2	УК 2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними, предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прикладные методы исследовательской деятельности, в.т.ч мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, в т.ч. с целью , в.т.ч мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, 	<p>ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>	ОПК-4	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов

(зачет)									
Самостоятельная работа студента		62						62	
Общая трудоемкость	часы	108						108	
	зачетные единицы	3						3	

Составитель/и: ст. преподаватель Сморчков В.Ю.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.19	Кросс-культурные коммуникации	УК-5; ОПК-4	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ОПК-4 – Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. - сущность структуры рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания - содержание услуг и онлайн технологий сферы гостеприимства и общественного питания - основы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26	УК -5	УК 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных
Умения: - понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. - осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель		

<p>общественного питания с учетом специфики культурных и духовных традиций целевой аудитории. -особенности продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий с учётом специфики культурных и духовных традиций целевой аудитории.</p>	<p>предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281</p>	<p>ОПК-4</p>	<p>продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p> <p>ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.</p>
<p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; - навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения- - методами преодоления кросскультурных барьеров в бизнес-среде при продвижении услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. - методами создания рекламного и PR-текстов с учетом кросскультурной специфики 			

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.О.19 Кросс-культурные коммуникации относится к обязательной части Блока 1- Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе очной формы обучения. Виды промежуточной аттестации - зачёт.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа	52			52						

преподавателей с обучающимися									
В том числе:									
Лекции		14			14				
Семинары									
Практические занятия		38			38				
Промежуточная аттестация (зачёт, экзамен)		зачёт			зачёт				
Самостоятельная работа студента		56			56				
Общая трудоемкость	Часы	108			108				
	Зачетные единицы	3			3				

Составитель/и: к.э.н., доцент Гусарова В.Ю., преподаватель Половникова А.В.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.20	Государственное регулирование гостиничной деятельности	ОПК-3; ОПК-6	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-3 – Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

ОПК-6 – Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания: - об основных направлениях и инструментах работы государственных органов в части регулирования качества услуг в сфере гостеприимства</p> <p>Умения: - применять основные методы и инструменты оценки качества услуг в сфере гостеприимства, в т.ч. с участием государственных органов</p> <p>Знания: - о составе и структуре органов государственной власти, осуществляющих регулирование и контроль деятельности организаций сферы гостеприимства</p> <p>Умения: - применять на практике законодательство Российской Федерации, а также нормы</p>	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>	<p>ОПК-3</p> <p>ОПК-6</p>	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного</p>

международного права при осуществлении профессиональной деятельности - осуществлять мониторинг форм и программ государственной поддержки развития организаций сферы гостеприимства Навыки и/или опыт деятельности: -применения инструментов взаимодействия с потребителями и государственными органами власти в целях соблюдения законодательства Российской Федерации, а также норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности.			права при осуществлении профессиональной деятельности.
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.20 Государственное регулирование гостиничной деятельности относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52				52				
В том числе:									
Лекции	14				14				
Семинары									
Практические занятия	38				38				
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	экзамен				27				
Самостоятельная работа студента	29				29				

Общая трудоемкость	часы	108				108				
	зачетные единицы	3				3				

Составитель/и: к.п.н, доцент Курмаев Т.Э., к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.21	Профессиональная этика и этикет	УК-5; УК-4	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом контексте; - основы этики ведения бизнеса в гостиничной индустрии; - профессиональной этики специалиста в гостиничной деятельности.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	УК 5	УК 5.1. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач
Умения: - понимать и воспринимать			УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном

<p>разнообразие общества в этическом и философском контекстах.</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять стандарты делового протокола в рамках профессионального взаимодействия при процессах обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства - соблюдать кодекс профессиональной этики сферы гостеприимства, в т.ч. в процессе взаимодействия с различными категориями потребителей в гостиничной деятельности - этикетные модели коммуникации для решения профессиональных задач 	<p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</p>	<p>УК-4</p>	<p>языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем</p>
<p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения; - разработки стандартов и регламентов корпоративной этики организации сферы гостеприимства; - применять нормы и принципы этики служебных отношений в рамках профессионального взаимодействия в практической деятельности организации сферы гостеприимства. 			

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.О.21 Профессиональная этика и этикет относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачёт.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего	Семестры
--------------------	-------	----------

	часов	1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52	52							
В том числе:									
Лекции	14	14							
Семинары									
Практические занятия	38	38							
Промежуточная аттестация (зачёт, экзамен)	зачёт	зачёт							
Самостоятельная работа студента	56	56							
Общая трудоемкость	Часы	108	108						
	Зачетные единицы	3	3						

Составитель/и: к.э.н., доцент Гусарова В.Ю.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.22	Налоги и налогообложение	ОПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-5 – Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - теоретические основы налогообложения, - основные налоговые режимы, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания, их специфику; Умения: - определять налоговую нагрузку по выбранному налоговому режиму, рассчитывать основные налоги по ним; Навыки: - применения полученных знаний с целью выбора оптимального режима налогообложения.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	ОПК-5	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.22 Налоги и налогообложение относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52							52	
В том числе:									
Лекции	14							14	
Семинары									
Практические занятия	38							38	
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (экзамен)	зачет								
Самостоятельная работа студента, в т.ч. курсовая работа	56							56	
Общая трудоемкость	часы							108	
	зачетные единицы							3	

Составитель/и: к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.23	Основы бухгалтерского учета и отчетности	ОПК-5	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-5 – Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- виды и формы финансовой отчетности предприятия, в которой отражена основная информация для оценки и анализа производственно-экономических показателей предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;- основы формирования информации об имущественном и финансовом состоянии предприятий гостеприимства и общественного питания в системе финансового и управленческого учета. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь находить в системе учета и отчетности предприятий гостеприимства и общественного питания информацию о его имущественном и финансовом состоянии, необходимую для расчета, анализа и оценки производственно-экономических показателей <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- применения основных	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая</p>	<p>ОПК-5</p>	<p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>

методов формирования учетной информации для целей оценки производственно-экономических показателей предприятий гостеприимства и общественного питания	2015г №281н		
---	-------------	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.23 Основы бухгалтерского учета и отчетности относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56					56			
В том числе:									
Лекции	14					14			
Семинары									
Практические занятия	42					42			
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	экзамен					27			
Самостоятельная работа студента	61					61			
Общая трудоемкость	часы					144			
	зачетные единицы					4			

Составитель/и: к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.О.24	Социологические исследования в профессиональной деятельности	УК-1; ОПК-4	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-4 – Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - знает об основных методах сбора информации в социологии; Умения: - умеет применять основные методы сбора информации: наблюдение, социологический опрос, изучение документов Навыки и/или опыт деятельности: - имеет навык составления социологической анкеты, навык проведения хронометража (фотография рабочего дня, буднего дня)	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель	УК-1	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи, использует системный подход для решения поставленных задач.

<p>Знания: - знает принципы мониторинга как метода исследования, знаком с теориями стратификации общества и организации</p> <p>Умения: - умеет планировать мониторинговые мероприятия</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - способен подготовить план проведения мониторинга, составить выборку, организовать мониторинговые исследования.</p>	<p>предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>	<p>ОПК-4</p>	<p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p>
--	--	---------------------	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.О.24 Социологические исследования в профессиональной деятельности относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52	52							
В том числе:									
Лекции	14	14							
Семинары	38	38							
Практические занятия									
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	Зачет								
Самостоятельная работа студента	56	56							
Общая трудоемкость	часы	108	108						
	зачетные единицы	3	3						

Составитель/и: доцент кафедры СЭиГД, канд.соц.наук Хурамшина А.З.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.01	Введение в гостиничную деятельность	ПК-1; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-5 - Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - целей и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организации их выполнения; - внутренних стандартов и регламентов процесса обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства. Умения: - формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и	ПК-1; ПК-5	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК - 5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства.

<p>гостеприимства. Навыки и/или опыт деятельности: - целями и задачами деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - внутренними стандартами и регламентами процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства.</p>	<p>социальной защиты от 7 мая 2015г №281н 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>		
---	---	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.01 Введение в гостиничную деятельность относится к части, формируемой участниками образовательных отношений части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной формы обучения. Виды промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры										
			1	2	3	4	5	6	7	8			
Контактная работа преподавателей с обучающимися		56	56										
В том числе:													
Лекции		14	14										
Семинары													
Практические занятия		42	42										
Лабораторные работы													
Промежуточная аттестация (экзамен)		экзамен (27)	27										
Самостоятельная работа студента		61	61										
Общая трудоемкость	Часы	144	144										
	Зачетные единицы	4	4										

Составитель/и: к.э.н., доцент Ибатуллова Ю.Т.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.02	Экономика гостиничного предприятия	ПК-2; ПК-7	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-2 – Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-7 – Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - о методах мониторинга экономической эффективности бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - о составе затрат предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, особенности ресурсного обеспечения деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; - о сущности, видах и особенностях показателей эффективности производственно-технологической деятельности предприятия сферы гостеприимства. Умения: - осуществлять - классифицировать и определять издержки	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	ПК-2; ПК-7	ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-7.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных

<p>предприятия сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - - рассчитывать основные показатели эффективности производственно-технологической деятельности предприятия сферы гостеприимства. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объективного, беспристрастного анализа исторических источников, политических программ, общественных процессов; - ведения дискуссии и полемики; владения методами историографического анализа, позволяющего оценивать последствия политических решений, действий исторических (политических) деятелей, организаций, общественных сил и формировать собственное обоснованное суждение; - командной работы, межличностных коммуникаций, принятия решений, лидерских качеств; организация участия обучающихся в мероприятиях патриотического характера. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа затрат на обеспечение гостиничной деятельности и расчета себестоимости гостиничного продукта; - оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиничного предприятия. 			<p>подразделений ПК-7.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
--	--	--	--

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.02 Экономика гостиничного предприятия относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52				52				
В том числе:									
Лекции	14				14				
Семинары									
Практические занятия	38				38				
Промежуточная аттестация (зачёт-экзамен)	экзамен				27				
Самостоятельная работа студента	29				29				
Общая трудоёмкость	Часы				108				
	Зачётные единицы	3			3				

Составитель/и: к.э.н., доцент кафедры сервиса и туризма Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.03	Проектирование гостиничной деятельности	УК-2; ПК-4; ПК-6	7

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

ПК-4 – Способен к выполнению проектов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-6 – Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Умения: - анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; - определять необходимый объем ресурсов, требуемый для реализации проектов в гостиничной деятельности; - находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	УК-2;	УК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними, предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты.

		ПК-4	ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; - структуры и этапы процесса разработки и реализации проектов в гостиничной деятельности; - различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения методик разработки цели и задач проекта; - применения методов оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; - проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения. 		ПК-6	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.03 Проектирование гостиничной деятельности относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3, 4 курсах по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	108						52	56	
В том числе:									
Лекции	28						14	14	
Семинары									
Практические занятия	80						38	42	
Промежуточная аттестация (зачет/экзамен)	Зачет, экзамен							27	
Самостоятельная работа студента	27						56	61	
Общая трудоемкость	Часы	252	108				108	144	
	Зачетные единицы	7	3				3	4	

Составитель/и: ст. преп. кафедры сервиса и туризма Сафина Г.М., к.э.н., доцент кафедры сервиса и туризма Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.04	Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности	ПК-4	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-4 – Способен к выполнению проектов в сфере гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Перечень знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции
Знания: - основ целеполагания в проектах в гостинично-ресторанной деятельности; - структуру и характер технико-экономического обоснования проектов, реализуемых организациями в гостинично-ресторанной деятельности; Умения: - определять цели и задачи проектов в гостинично-ресторанной деятельности; - составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» 33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	ПК-4	ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности

Лекции	14							14	
Семинары									
Практические занятия	42							42	
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет)									
Самостоятельная работа студента	88							88	
Общая трудоемкость	часы	144						144	
	зачетные единицы	4						4	

Составитель/и: ст. преп. Сморгков В.Ю.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.05	Технологии ресторанного сервиса	ПК-3; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-3 – Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - теоретических основ организации технологических процессов обслуживания в ресторанной деятельности; Умения: -выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в ресторанной деятельности отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания; Навыки и/или опыт деятельности: - навыками адаптации ресторанных технологий в	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	ПК -3	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

Практические занятия	38				38				
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	зачет								
Самостоятельная работа студента	56				56				
Общая трудоемкость	часы	108			108				
	зач. ед.	3			3				

Составитель/и: старший преподаватель кафедры сервиса и туризма Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Туризм**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.06	Анимационная деятельность в гостиницах и ресторанах	УК-5, ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-8 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ОПК-7 - Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: -закономерности и особенности социально-исторического развития культурно-досуговой и анимационной деятельности в России и в мире; Умения: - понимать и воспринимать разнообразие анимационных потребностей в зависимости от социокультурных традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии; Навыки и/или опыт деятельности: -предложения анимационных услуг в гостинично-ресторанной деятельности в		УК-5	УК - 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях

Практические занятия	38					38			
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	зачет								
Самостоятельная работа студента	56					56			
Общая трудоемкость	часы	108				108			
	зачетные единицы	3				3			

Составитель/и: ст. преп. Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.07	Организация приема и обслуживания клиентов	ПК-5	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-5 - Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - состава внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания Умения: - аргументирует выбор регламента обслуживания клиентов Навыки и/или опыт деятельности: - организует процесс разработки внутренних стандартов обслуживания клиентов сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации) 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281	ПК-5	ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства

<p>Знания: -основ планирования, организации, координации и контроля работ по внедрению разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p> <p>Умения: - обосновывать выбор приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности по внедрению разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - организует координацию и контроль деятельности по внедрению разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p>			<p>ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p>
--	--	--	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.07 Организация приема и обслуживания клиентов относится к части, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации - зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56			56					
В том числе:									
Лекции	14			14					
Семинары									
Практические занятия	42			42					
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	зачет								
Самостоятельная работа студента	88			88					
Общая трудоемкость	часы	144		144					
	зачетные единицы	4		4					

Составитель/и: к.э.н., доцент кафедры сервиса и туризма Никонова Т.В.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.08	География мирового гостиничного рынка	ПК-6	7

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-6 – Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - о прикладных методах исследования географии рынка гостиничных услуг Умения: - аналитически и математически обрабатывать первичные данные по исследованию географии рынка гостиничных услуг Навыки и/или опыт деятельности: - интерпретировать результаты по исследованию географии рынка гостиничных услуг в практической части	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	ПК-6	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере

классифицировать полученную информацию Навыки и/или опыт деятельности: - анализа полученной информации из глобальных информационных сетей и их обработки			профессиональной деятельности.
---	--	--	--------------------------------

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.08 География мирового гостиничного рынка относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	108	52	56						
В том числе:									
Лекции	28	14	14						
Семинары									
Практические занятия	80	38	42						
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	зачет	27						
Самостоятельная работа студента	117	56	61						
Общая трудоемкость	часы	252	108	144					
	зачетные единицы	7	3	4					

Составитель/и: к.г.н., доц. Шабалина С.А., преп. Гафиятова А.М.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.09	Технологии гостиничной деятельности	ПК-3; ПК-5	5

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-3 – Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - теоретических основ организации технологических процессов обслуживания в гостиничной деятельности; - регламентов и стандартов обслуживания в функциональных подразделениях предприятий гостеприимства; Умения: - выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в гостиничной деятельности с учетом технологических новаций и особенностей различных категорий и групп потребителей Навыки и/или опыт деятельности: - проектирования мероприятий по совершенствованию гостиничных технологий в соответствии с	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	ПК -5	ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства

Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)		экзамен		27						
Самостоятельная работа студента, в т.ч. курсовая работа		89		89						
Общая трудоемкость	часы	180		180						
	зачетные единицы	5		5						

Составитель/и: к.э.н., доцент кафедры сервиса и туризма Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.10	Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности	ПК-1; ПК-2	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-1 – Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2 – Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - теоретические основы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; - бизнес-процессы, регламенты и стандарты в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания Умения: - оценивать и организовывать текущее и перспективное планирование потребностей департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной	ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование

<p>- анализировать и внедрять бизнес-процессы, регламенты и стандарты в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования потребностей департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале - проектировать бизнес-процессы соответствующие требуемым отечественным и международным стандартам 	<p>защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства</p>		<p>системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы бизнес-процессов департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - о деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать деятельность департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания - выявлять проблемы в системе контроля и эффективности деятельности департаментов <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать эффективность деятельности департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания - встраивать управление персоналом в бизнес-процессы соответствующего уровня отечественных и международных стандартов 	<p>Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>	<p>ПК-2</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.10 Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	54					56			
В том числе:									
Лекции	10					14			
Семинары									
Практические занятия	42					42			
Промежуточная аттестация (экзамен)	экзамен					27			
Самостоятельная работа (всего)	61					61			
Общая трудоемкость	Часы	144				144			
	Зачетные единицы	4				4			

Составитель/и: доц. Мустафина А.А

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.11	Управление деятельностью гостиниц и ресторанов	ПК-1; ПК-2	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-1 – Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

ПК-2 – Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. Умения: - оценивать и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. Навыки и/или опыт деятельности: - оценкой и обеспечивать текущее и перспективное	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395) Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»,	ПК-1	ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

<p>планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>		
		<p>ПК-2</p>	<p>ПК-2.2. Определяет формы и методы</p>

<p>Знания: форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства. Умения: Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства Навыки и/или опыт деятельности: формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства.</p>			<p>контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
--	--	--	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.11 Управление деятельностью гостиниц и ресторанов относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – экзамен, курсовой проект.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56						56		
В том числе:									
Лекции	14						14		
Семинары									
Практические занятия	42						42		
Промежуточная аттестация (экзамен)	27						27		
Самостоятельная работа студента, в т.ч. курсовой проект	61						61		
Общая трудоемкость	Часы	144					144		
	Зачетные	4					4		

	единицы									
--	----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Составитель/и: к.э.н., доцент Петрик Л.С.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.12	Финансовый менеджмент в гостиницах и ресторанах	ПК-7	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ПК-7 – Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые концепции финансового менеджмента; - сущности и виды финансовых планов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать финансово-организационную структуру гостиницы; - анализировать бюджеты доходов и затрат на планируемый период <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать необходимые показатели в процессе планирования гостиничной деятельности <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о сущности и видах денежных потоков в гостиничной деятельности; - методологические 	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>	<p>ПК-7</p>	<p style="text-align: center;">ПК-7.2.</p> <p>Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p style="text-align: center;">ПК-7.4.</p> <p>Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа</p>

<p>основы принятия финансовых решений в гостиничной деятельности</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать показатели эффективности инвестиционных проектов в гостиничной деятельности <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки затрат на инвестиции в гостиничной деятельности - оценки денежных потоков предприятия в гостиничной деятельности 			<p>деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
--	--	--	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.12 Финансовый менеджмент в гостиницах и ресторанах относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52									52
В том числе:										
Лекции	14									14
Семинары										
Практические занятия	38									38
Лабораторные работы										
Промежуточная аттестация (экзамен)	зачет									
Самостоятельная работа студента (в.т.ч. курсовой проект)	56									56
Общая трудоемкость	часы									108
	зачетные единицы	3								3

Составитель/и: к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.13	Технологии продвижения и продаж в гостиницах и ресторанах	ПК-8; ПК-9;	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-8 – Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-9 – Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Знания, умения, навыки и/или опыт деятельности	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
--	---	-------------------------	-----------------------------------

<p>Знания: - о современных технологиях продаж в гостиницах и ресторанах; - о специфике каналов продаж в гостиничной деятельности - об основных автоматизированных системах управления каналами продаж в гостиничной и ресторанной деятельности Умения: учитывать специфику гостиничного и ресторанного продукта при организации продаж и выборе систем автоматизации управления каналами продаж - Навыки и/или опыт деятельности: оценки эффективности продаж предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 282н Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н</p>	<p>ПК - 8</p>	<p>ПК-8.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.</p>
<p>Знания: -о прямых и внешних каналах продвижения услуг организаций сферы гостеприимства, их специфике Умения: - -использовать инструменты конкурентного анализа гостиничного рынка в целях организации продвижения услуг организаций сферы гостеприимства</p>		<p>ПК-9</p>	<p>ПК-9.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.В.13 Технологии продвижения и продаж в гостиницах и ресторанах относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – экзамен.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры							
			1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися		52						52		
В том числе:										
Лекции		14						14		
Семинары										
Практические занятия		38						38		
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)		экзамен						27		
Самостоятельная работа студента		29						29		
Общая трудоемкость	Часы	108						108		
	Зачетные единицы	3						3		

Составитель/и: к.э.н., доцент Бунаков О.А., к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.14	Ценообразование в гостиничной деятельности	ПК-8	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-8 – Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие и виды тарифов на гостиничные услуги - методы ценообразования на гостиничные услуги - об особенностях разработки ценовой политики организаций сферы гостеприимства - основные направления совершенствования ценовой политики предприятий сферы гостеприимства 	<p style="text-align: center;">33.007</p> <p>Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p>	ПК-8	<p>ПК-8.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.</p> <p>ПК-8.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-8.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять проблемы в системе ценообразования организаций сферы гостеприимства - адаптировать ценовую политику в зависимости от специфики групп потребителей - выявлять основные направления совершенствования ценовой политики предприятий сферы гостеприимства 	<p style="text-align: center;">33.008</p> <p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая</p>		
<p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы 			

гостеприимства - формирования тарифной сетки цен на гостиничные услуги на основе VAR - разработки мероприятий по совершенствованию ценовой политики предприятий сферы гостеприимства	2015г №281н		политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
--	-------------	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП:

Дисциплина Б1.В.14Ценообразование в гостиничной деятельности относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации - зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52								52	
В том числе:										
Лекции	14								14	
Семинары										
Практические занятия	38								38	
Лабораторные работы										
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	зачет									
Самостоятельная работа студента	56								56	
Общая трудоемкость	часы								108	
	зачетные единицы								3	

Составитель/и: к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.01.01	Специальные виды питания	УК-5; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: специальные виды питания в социокультурных традициях различных социальных групп, этносов и конфессий; Умения: организовывать обслуживание гостей в зависимости от специальных видов питания, которых придерживаются гости предприятия общественного питания; Навыки и/или опыт деятельности: готовностью к участию в организации обслуживания гостей в зависимости от социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной	УК-5	УК - 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях

Самостоятельная работа студента		56					56			
Общая трудоемкост ь	часы	108					108			
	зачетные единицы	3					3			

Составитель/и: ст. преподаватель Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.01.02	Кухни народов мира	УК-5; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - особенности кухни народов мира; Умения: - организовывать обслуживание гостей в зависимости от национальных привычек, исторического наследия, религиозных правил; Навыки и/или опыт деятельности: - готовностью к участию в организации обслуживания гостей в зависимости от социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	УК-5	УК - 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных

<p>Знания: - Знает стандарты и порядок предоставления услуг на предприятиях общественного питания;</p> <p>Умения: -разрабатывать стандарты обслуживания на предприятиях общественного питания;</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: -способы и технологию внедрения стандартов и регламентов в практическую деятельность ресторанов.</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281</p>	<p>ПК-5</p>	<p>ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p>
---	---	--------------------	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 Кухни народов мира относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» по выбору ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе очной формы обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52					52			
В том числе:									
Лекции	14					14			
Семинары									
Практические занятия	38					38			
Промежуточная аттестация (зачет/экзамен)	Зачет								
Самостоятельная работа (всего)	56					56			
Общая трудоемкость	Часы	108				108			
	Зачетные единицы	3				3			

Составитель/и: ст. преподаватель Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.02.01	Организация обслуживания торжеств	ПК-1; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-1 – Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - состава этапов, задач и регламентов обслуживания торжеств организациями сферы гостеприимства и общественного питания Умения: - аргументирует выбор оформления и использование ресурсов, необходимые для обеспечения процесса обслуживания торжеств Навыки и/или опыт деятельности: - организует подготовку и обслуживание торжеств в организациях общественного питания разных типов и классов, предприятиях сферы гостеприимства	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 33.008	ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

<p>Знания: - подходов к планированию и оценке ресурсного обеспечения обслуживания торжеств организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умения: - выбирает методы оценки ресурсного обеспечения обслуживания торжеств организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - осуществляет комплексную оценку и планирует ресурсное обеспечение обслуживания торжеств организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281</p>		<p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p>
<p>Умения: - формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов при организации обслуживания торжеств предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - организует функционирование бизнес-процессов, при организации обслуживания торжеств предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания</p>			<p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состава внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания торжеств организациями сферы гостеприимства и общественного питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументирует выбор регламента обслуживания торжеств организациями сферы гостеприимства и общественного питания 		<p>ПК-5</p>	<p>ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ планирования, организации, координации и контроля работ по внедрению разработанных стандартов и регламентов организации обслуживания торжеств в практическую деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать выбор приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности по внедрению разработанных стандартов и регламентов обслуживания торжеств в практическую деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует координацию и контроль деятельности по внедрению разработанных стандартов и регламентов обслуживания торжеств в практическую 			<p>ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p>

деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания			
---	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Организация обслуживания торжеств относится к части, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 дисциплин по выбору ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе очной формы обучения. Виды промежуточной аттестации - экзамен.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52						52		
В том числе:									
Лекции	14						14		
Семинары									
Практические занятия	42						38		
Промежуточная аттестация (зачет/экзамен)	27						27		
Самостоятельная работа студента	29						29		
Общая трудоемкость	Часы	108							
	Зачетные единицы	3							

Составитель/и: к.э.н., доцент Никонова Т.В.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.02.02	Кейтеринг в ресторанной деятельности	ПК-1; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-1 – Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - состава этапов, задач и регламентов кейтеринга в ресторанной деятельности Умения: - аргументирует выбор оформления и использование ресурсов, необходимые для обеспечения процесса кейтеринга в ресторанной деятельности Навыки и/или опыт деятельности: - организует подготовку и обслуживание по системе кейтеринга в ресторанной деятельности	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26	ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.
Знания: - подходов к планированию и оценке ресурсного обеспечения обслуживания в ресторанной деятельности на основе кейтеринга Умения: - выбирает методы оценки ресурсного обеспечения обслуживания в ресторанной деятельности	33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия		ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных

<p>по системе кейтеринга</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществляет комплексную оценку и планирует ресурсное обеспечение обслуживания на основе кейтеринга 	<p>питания»</p> <p>утвержденный приказом</p> <p>Министерства</p> <p>труда и</p> <p>социальной</p> <p>защиты</p> <p>Российской</p> <p>Федерации от</p> <p>07.05.2015 № 281</p>		<p>ресурсах и персонале.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов при организации кейтеринга в ресторанной деятельности <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует функционирование бизнес-процессов, при организации кейтеринга в ресторанной деятельности 			<p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состава внутренних стандартов и регламентов процессов кейтеринга в ресторанной деятельности <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументирует выбор регламента кейтеринга в ресторанной деятельности 		<p>ПК-5</p>	<p>ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства</p>

<p>Знания: - основ планирования, организации, координации и контроля работ по внедрению разработанных стандартов и регламентов кейтеринга в ресторанной деятельности</p> <p>Умения: - обосновывать выбор приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности по внедрению разработанных стандартов и регламентов кейтеринга в ресторанной деятельности</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - организует координацию и контроль деятельности по внедрению разработанных стандартов и регламентов кейтеринга в ресторанной деятельности</p>			<p>ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p>
--	--	--	---

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 Кейтеринг в ресторанной деятельности относится к части, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 дисциплин по выбору ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе очной формы обучения. Виды промежуточной аттестации - экзамен.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52						52		
В том числе:									
Лекции	14						14		
Семинары									
Практические занятия	42						38		
Промежуточная аттестация (зачет)	27						27		
Самостоятельная работа студента	29						29		
Общая трудоемкость	Часы	108							
	Зачетные единицы	3							

Составитель/и: к.э.н., доцент Никонова Т.В.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.03.01	Барное дело	УК-5; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - исторические и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий; - мировые религии, философские и этические учения Умения: - классифицировать и определять исторические и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий Навыки и/или опыт деятельности: – профессионального общения с учетом традиций различных социальных групп, этносов и конфессий	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	УК-5	УК-5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных
Знания: - общепрофессиональные стандарты и системам сертификации сферы гостеприимства; - стандарты и регламенты процессов обслуживания		ПК-5	ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства

<p>Умения: - разрабатывать и применять стандарты и регламенты процессов обслуживания - провести работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p>	<p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>		<p>ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства</p>
---	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 Барное дело относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока1 Дисциплины (модули) по выбору ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52						52
В том числе:							
Лекции	14						14
Семинары							
Практические занятия	38						38
Промежуточная аттестация (зачет)							
Самостоятельная работа (всего)	56						56
Общая трудоемкость	Часы	108					108
	Зачетные единицы	3					3

Составитель/и: к.э.н., доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.03.02	Культура напитков мира	УК-5; ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - исторические и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий; - мировые религии, философские и этические учения Умения: - классифицировать и определять исторические и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий Навыки и/или опыт деятельности: – профессионально о общения с учетом традиций различных социальных групп, этносов и конфессий	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты	УК-5	УК 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных
Знания: - общепрофессиональные стандарты и системам сертификации сферы гостеприимства; - стандарты и регламенты процессов обслуживания		ПК-5	ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства

<p>Умения: - разрабатывать и применять стандарты и регламенты процессов обслуживания - провести работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p>	<p>Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>		<p>ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства</p> <p>ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства</p>
---	--	--	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Культура напитков мира относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока1 Дисциплины (модули) по выбору ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52						52		
В том числе:									
Лекции	14						14		
Семинары									
Практические занятия	38						38		
Промежуточная аттестация (зачет)									
Самостоятельная работа студента	56						56		
Общая трудоемкость	Часы	108					108		
	Зачетные единицы	3					3		

Составитель/и: к.э.н., доц. Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.04.01	Курортоведение	ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - Знает современные стандарты и регламенты в деятельности курортных организаций; Умения: -проводить исследования рынка санаторно-курортных услуг; -разрабатывать стандарты обслуживания в санаторно-курортных учреждениях; Навыки и/или опыт деятельности: -способы и технологию внедрения стандартов и регламентов в практическую деятельность санаторно-курортных учреждений.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	ПК-5	ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 Курортоведение относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации - зачет.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися		52								52	
В том числе:											
Лекции		14								14	
Семинары											
Практические занятия		38								38	
Промежуточная аттестация (зачет)		зачет									
Самостоятельная работа студента		56								56	
Общая трудоёмкость	Часы	108								108	
	Зачётные единицы	3								3	

Составитель/и: ст. преподаватель Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.04.02	Организация санаторно-курортной деятельности	ПК-5	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-5 – Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - Знает требования к организации санаторно-курортной деятельности; Умения: -проводить исследования рынка санаторно-курортных услуг; -разрабатывать стандарты обслуживания в санаторно-курортных учреждениях; Навыки и/или опыт деятельности: -способы и технологию внедрения стандартов и регламентов в практическую деятельность санаторно-курортных учреждений.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н	ПК-5	ПК -5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Организация санаторно-курортной деятельности относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации - зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52							52	
В том числе:									
Лекции	14							14	
Семинары									
Практические занятия	38							38	
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет)	Зачет								
Самостоятельная работа студента	56							56	
Общая трудоемкость	часы	108						108	
	зачетные единицы	3						3	

Составитель/и: ст. преподаватель Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.05.01	Реклама и связи с общественностью в гостинично-ресторанной деятельности	ПК-8; ПК-9	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ОПК-5 –Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - теоретические основы ценообразования организаций и тарифной политики организаций - о составе факторов ценообразования организаций и тарифной политики организаций; Умения: – классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на ценообразование и тарифную политику организаций; – формировать программу ценообразования и тарифной политики организаций Навыки и/или опыт деятельности: – анализа факторов, оказывающих влияние на ценообразование организаций и тарифную политику организаций – оценки эффективности программы ценообразования организаций и тарифной политики организаций	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети и гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия	ПК-8	ПК-8.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций и тарифной политики организаций сферы гостеприимства

	питания», утвержденны й приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н		
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания - о составе факторов ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания; <p>формировать программу ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализа факторов, оказывающих влияние ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>оценки эффективности программы ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>			<p>ПК-8.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы ценовой и 			<p>ПК-8.3. Разрабатывает меры по</p>

<p>сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- о мерах по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>– классифицировать и определять меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>формировать программу ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>– анализа мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>оценки эффективности мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>			<p>совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания:</p> <p>- теоретические основы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- о составе систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>– классифицировать и определять системы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>формировать программу автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p>			<p>ПК-8.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>

<p>– анализа факторов, оказывающих влияние на автоматизацию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>оценки эффективности программы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>			
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о составе факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства - структуре и этапах программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства; – формировать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; <p>рассчитывать основные показатели эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства – программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет 			<p>ПК-9.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о составе факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства - структуре и этапах программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; <p>- о сущности, видах и</p>			<p>ПК-9.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p>

<p>особенностях показателей эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства; – формировать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; <p>рассчитывать основные показатели эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства – программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет – оценки эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства 			
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о составе факторов программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - о сущности, видах и особенности интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и определять факторы программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – формировать программу интернет- 			<p>ПК-9.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Навыки и/или опыт деятельности: – анализа факторов, оказывающих влияние на интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – оценки эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 Реклама и связи с общественностью в гостинично-ресторанной деятельности относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули) по выбору» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56								56	
В том числе:										
Лекции	14								14	
Семинары										
Практические занятия	42								42	
Лабораторные работы										
Промежуточная аттестация (экзамен)	экзамен								27	
Самостоятельная работа студента	61								61	
Общая трудоемкость	часы								144	
	зачетные единицы	4							4	

Составитель/и: доцент Мустафина А.А.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.05.02	Стимулирование сбыта в гостинично-ресторанной сети	ПК-8; ПК-9	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-8 – Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-9 – Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- теоретические основы ценообразования организаций и тарифной политики организаций- о составе факторов ценообразования организаций и тарифной политики организаций; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на ценообразование и тарифную политику организаций;– формировать программу ценообразования и тарифной политики организаций <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">– анализа факторов, оказывающих влияние на ценообразование организаций и тарифную политику организаций– оценки эффективности программы ценообразования организаций и тарифной политики	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети и гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 №</p>	<p>ПК-8</p>	<p>ПК-8.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p>

<p>организаций</p>	<p>282н</p>		
<p>Знания: - теоретические основы ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания - о составе факторов ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Умения: – классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания; формировать программу ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания Навыки и/или опыт деятельности: – анализа факторов, оказывающих влияние ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания оценки эффективности программы ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н</p>		<p>ПК-8.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>
<p>Знания: - теоретические основы ценовой и</p>			<p>ПК-8.3. Разрабатывает меры по</p>

<p>сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- о мерах по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>– классифицировать и определять меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>формировать программу ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>– анализа мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>оценки эффективности мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>			<p>совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания:</p> <p>- теоретические основы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- о составе систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>– классифицировать и определять системы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>формировать программу автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p>			<p>ПК-8.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>

<p>– анализа факторов, оказывающих влияние на автоматизацию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>оценки эффективности программы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>			
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о составе факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства - структуре и этапах программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства; – формировать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; <p>рассчитывать основные показатели эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства – программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет 			<p>ПК-9.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о составе факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства - структуре и этапах программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; - о сущности, видах и 			<p>ПК-9.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p>

<p>особенностях показателей эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и определять факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства; – формировать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; <p>рассчитывать основные показатели эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства – программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет – оценки эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства 			
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о составе факторов программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - о сущности, видах и особенности интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и определять факторы программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – формировать программу интернет- 			<p>ПК-9.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Навыки и/или опыт деятельности: – анализа факторов, оказывающих влияние на интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – оценки эффективности программы интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП:

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 Стимулирование сбыта в гостинично-ресторанной деятельности относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» по выбору ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе очной формы обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	56							56	
В том числе:									
Лекции	14							14	
Семинары									
Практические занятия	42							42	
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (экзамен)	экзамен							27	
Самостоятельная работа студента	61							61	
Общая трудоемкость	часы							144	
	зачетные единицы							4	

Составитель/и: доцент Мустафина А.А.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.06.01	Анализ финансово-хозяйственной деятельности в гостиницах и ресторанах	ПК-7	5

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-7 – Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; - основы анализа финансово-хозяйственной деятельности организации; - порядок составления плана аналитической работы; - механизма контроля за выполнением планов, прогнозов, управленческих решений, за эффективным использованием экономического потенциала организации.	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395) Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный	ПК -7	ПК-7.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

	№ 37510)		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать производственно-хозяйственную деятельность организации гостеприимства и общественного питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; - разрабатывать систему синтетических и аналитических показателей, с помощью которых характеризуется объект анализа; - изучать факторы и определять их влияние на результаты деятельности организации гостеприимства и общественного питания; - измерять влияние факторов на величину исследуемых экономических показателей; - проводить различные типы факторного анализа финансово-хозяйственной деятельности. 	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)</p> <p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>	<p>ПК -7</p>	<p>ПК-7.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

Лекции	14								14
Семинары									
Практические занятия	38								38
Промежуточная аттестация (экзамен)	27								27
Самостоятельная работа студента	29								29
Общая трудоемкость	Часы	108							108
	Зачетные единицы	4							3

Составитель/и: д.э.н., проф.Хасанов И.Ш..

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.06.02	Инвестиционный анализ в гостинично-ресторанной деятельности	ПК-7	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-7 – Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - составляющие инвестиционной деятельности; - синтез и анализ в инвестиционном проектировании; - порядок составления плана аналитической работы; - проблемы барьерного нуля, обратимости социально-экономического времени, неограниченного роста, монотонного роста и инвестиционной логики; - структуры инвестиционного проектирования; - методы и подходы инвестиционного проектирования; - цикл моделирования инвестиционного проекта; - моделирование в пространстве критериев эффективности; - современное состояние инвестиционного проектирования; - сложность в инвестиционном	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 мая 2015 г., регистрационный № 37395) Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты	ПК -7	ПК-7.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделениях

<p>проектировании; - задачи инвестиционного проектирования.</p>	<p>Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).</p>		
<p>Умения: - планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; - разрабатывать систему синтетических и аналитических показателей, с помощью которых характеризуется объект инвестирования; - изучать факторы и определять их влияние на результаты деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания; - измерять влияние факторов на величину исследуемых экономических показателей; - проводить различные типы факторного анализа инвестиционного проекта; - синтезировать инвестиционные модели; - рассчитывать риск и</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 мая 2015 г., регистрационный № 37395) Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г.</p>	<p>ПК -7</p>	<p>ПК-7.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

<p>неопределенность в моделях инвестиционного цикла.</p>	<p>№ 281н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>		
<p>Навыки и/или опыт деятельности (владеть способностью):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов инвестиционного проекта; - выявлять неиспользованные и перспективные резервы повышения эффективности инвестиционных проектов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - оценивать результаты деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания по выполнению инвестиционных проектов, что способствует выработке более эффективной политики управления бизнес-процессами; - разработки проекта управленческого решения по устранению выявленных недостатков и освоению резервов повышения эффективности инвестиций; - диагностики состояния и прогноза развития на перспективу организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - моделирования взаимосвязей между результативными и факторными показателями; - многомерным дисконтированием; - вектором чистого дисконтированного дохода; - матричной внутренней нормой доходности; - векторами индексов 	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 мая 2015 г., регистрационный № 37395)</p> <p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г.</p> <p>№ 281н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>	<p>ПК -7</p>	<p>ПК-7.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <hr/> <p>ПК-7.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов</p>

рентабельности, сроков окупаемости, чистым дисконтированным доходом.			анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
--	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП:

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 Инвестиционный анализ в гостинично-ресторанной деятельности относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины(модули) по выбору ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52								52
В том числе:									
Лекции	14								14
Семинары									
Практические занятия	38								38
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (экзамен)	27								27
Самостоятельная работа студента	29								29
Общая трудоемкость	часы								108
	зачетные единицы								3

Составитель/и : д.э.н., проф.Хасанов И.Ш..

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.07.01	Франчайзинг в гостинично-ресторанной деятельности	ПК-8	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-8 – Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: -основные виды технологий франчайзинговой деятельности в ресторанно-гостиничной сфере; Умения: -применять технологии франчайзинговой деятельности в системе сбыта услуг предприятий ресторанно-гостиничной сферы; Навыки и/или опыт деятельности: принятия и разработки инновационных решений во франчайзинговой деятельности с целью совершенствования сбытовой политики предприятий ресторанно-гостиничной сферы.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н <i>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»</i>	ПК -8	ПК-8.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 Франчайзинг в гостинично-ресторанной деятельности относится к части, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1

«Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе очной формы обучения. Вид промежуточной аттестации - зачет.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52									52
В том числе:										
Лекции	14									14
Семинары										
Практические занятия	38									38
Лабораторные работы										
Промежуточная аттестация (зачет)	Зачет									
Самостоятельная работа студента	56									56
Общая трудоемкость	часы									108
	зачетные единицы	3								3

Составитель/и: ст. преподаватель Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б1.В.ДВ.07.02	Брендинг в гостинично-ресторанной деятельности	ПК-8	3

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

ПК-8 – Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: -о сущности и значении брендинга в ресторанно-гостиничной сфере; -основные международные бренды в ресторанно-гостиничной сфере. Умения: -применять технологии брендинга в системе сбыта услуг предприятий ресторанно-гостиничной сферы; Навыки и/или опыт деятельности: принятия и разработки брендинговых решений с целью совершенствования сбытовой политики предприятий ресторанно-гостиничной сферы.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н <i>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»</i>	ПК -8	ПК-8.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 Брендинг в гостинично-ресторанной деятельности относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)» ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом

дисциплина изучается на 4 курсе очной формы обучения. Вид промежуточной аттестации - зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	52								52
В том числе:									
Лекции	14								14
Семинары									
Практические занятия	38								38
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	зачет								
Самостоятельная работа студента	56								56
Общая трудоемкость	часы								108
	зачетные единицы								3

Составитель/и: ст. преподаватель Матасова А.К.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7	3

1. ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ НАПРАВЛЕНА НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты прохождения практики	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации. 	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками разработки цели и задач проекта. 	<p>труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015г. № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт</p>	<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p>	<p>«Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты</p>	<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p>

<p>- простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде.</p>	<p>Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован</p>	
<p>Умения: - применять в процессе служебной коммуникации методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - навыками ведения деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках, в т.ч. с потребителями гостиничных услуг</p>	<p>Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>	<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p>
<p>Умения: - понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - владеет простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; - навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения.</p>		<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p>
<p>Умения: - эффективно планировать и контролировать собственное время.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - методами управления собственным временем.</p>		<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>Умения: - организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; - использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования,</p>		<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>

<p>формирования здорового образа; Навыки и/или опыт деятельности: - организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни.</p>		
<p>Умения: - эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; - планировать мероприятия по защите персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ. Навыки и/или опыт деятельности: - навыками оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>		<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>
<p>Умения: - умеет определять критерии поиска и внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Навыки и/или опыт деятельности: - владеет навыками осуществления поиска и внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения: - определять и различать функциональные характеристики деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>Умения: - умеет определять критерии для организации оценки качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - владеет навыками организации оценки качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p>		<p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>Умения: - умеет определять критерии для осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов</p>		<p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения: - понимать специфику процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания, анализировать процесс ценообразования на гостиничные услуги</p>		<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>
<p>Умения: - определять критерии для осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной сфере профессиональной области; - определять критерии для обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями; - определять критерии для соблюдения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>		<p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять критерии для обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности 		<p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p>
---	--	---

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.О.01 Учебная практика (ознакомительная практика) относится к Блоку 2. Практика обязательной части ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом практика проходит на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Название практики	Всего часов	семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Выполнение индивидуальных заданий студентом			108							
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	зачет									
Общая трудоемкость	часы	108	108							
	зачетные единицы	3	3							

Составитель/и: доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б2.О.02(Пд)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7;	12

1. ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ НАПРАВЛЕНА НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты прохождения практики	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики поиска, сбора и обработки информации; - применять системный подход для решения поставленных задач. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; - методикой системного подхода для решения поставленных задач. 	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015г. № 282н</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки потребности в ресурсах и планирования мероприятий по реализации проекта; 	<p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н</p>	<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации работы в команде с 		<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p>

целью повышения эффективности профессиональной деятельности	(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести деловую переписку для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными коммуникативными техниками общения с потребителями и деловыми партнерами на иностранном языке в объеме, необходимом для решения профессиональных задач 		<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать различных социальных групп, этносов и конфессий в ходе планирования и реализации процесса обслуживания <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком проведения исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов 		<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать этапы и время выполнения задач в ходе подготовки и реализации проектов. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения приоритетов собственной деятельности в процессе выполнения профессиональных задач. 		<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить самостоятельные занятия физической культурой и осуществлять самоконтроль за состоянием своего организма <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях. 		<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать мероприятия по защите персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий. 		<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов в различных сферах гостеприимства и общественного питания - использовать в инновационной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания организационно-управленческие, маркетинговые и производственно-технологические инновации <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения основных программных продуктов для сферы гостеприимства и общественного питания. - подготовки и создания инновационных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с привлечением новых ресурсов и технологий 		<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные методы и приемы мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников; <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования производственно-хозяйственной деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и 		<p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

общественного питания		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные положения отечественных и международных стандартов качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) при проектировании и реализации услуг <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрения основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ 		<p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в онлайн каналах; - анализировать политику продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения маркетинговых исследований рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов. -применения основных методов продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе онлайн в ходе проектирования и реализации гостиничных услуг; -планирования мероприятий по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том 		<p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

числе в сети Интернет		
<p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения экономических расчетов для экономического обоснования проектов в сфере гостеприимства и общественного питания; - владения экономическими инструментами оценки эффективности результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; - сравнительного анализа основных показателей экономической эффективности деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. 		<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять критерии для обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирования и анализа необходимой документации для решения профессиональных задач в соответствии с нормативными требованиями 		<p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять критерии соблюдения требований охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения положений нормативно- правовых актов, регулирующих охрану труда и технику безопасности в подразделениях предприятий сферы гостеприимства и общественного питания 		<p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p>

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.О.02 (Пд) Производственная практика (преддипломная практика) относится к Блоку 2. Практика обязательной части ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом практика проходит на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Название практики	Всего часов	семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Выполнение индивидуальных заданий студентом										432
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	зачет									
Общая трудоемкость	часы	432								432
	зачетные единицы	12								12

Составитель/и: доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9	12

1. ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ НАПРАВЛЕНА НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты прохождения практики	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять критерии формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;- определять критерии выбора технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;- адаптировать технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;- адаптации современных	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015г. № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции</p>	<p>ПК-3</p> <p>Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

<p>технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, к требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>- разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>	
<p>Умения:</p> <p>- использовать технологическую документацию, регламентирующую гостинично-ресторанную деятельность</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>- анализа и мониторинга технологической документации, регламентирующей гостинично-ресторанную деятельность</p>		<p>ПК-4 Способен к выполнению проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения:</p> <p>- соблюдать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>- анализа и разработки предложений по совершенствованию внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>ПК-5 Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей</p>
<p>Умения:</p> <p>- осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии;</p> <p>- создавать базы данных и</p>		<p>ПК-6 Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и</p>

<p>использовать ресурсы Интернет для нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения технологиями сбора, обработки и анализа информации для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов по объекту гостиничного продукта. 		<p>общественного питания</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять критерии анализа системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - определять критерии адаптации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений к текущей рыночной ситуации; - находить информацию, необходимую для анализа основных показателей деятельности предприятия гостеприимства, с использованием систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки предложений по совершенствованию системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участия в разработке ценовой и сбытовой политики организаций 		<p>ПК-8 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - анализа основных показателей деятельности предприятия.</p>		
<p>Умения: - определять факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - планировать продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - определять критерии эффективности программами интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработки предложений по совершенствованию программ продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		<p>ПК-9 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.В.01(П) Производственная практика (технологическая практика) относится к Блоку 2. Практика части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом практика проходит на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Название практики	Всего часов	семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8

	в								
Выполнение индивидуальных заданий студентом					432				
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	зачет								
Общая трудоемкость	часы	432			432				
	зачетные единицы	12			12				

Составитель/и: доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика	УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7	12

1. ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ НАПРАВЛЕНА НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты прохождения практики	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков 	<p>33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015г. № 282н</p> <p>33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством</p>	<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять критерии формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; - определять алгоритм и критерии оценки потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; - определять критерии формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Навыки и/или опыт</p>		

<p>деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации работы подразделений в процессе выполнения задач и достижения целей организации сферы гостеприимства и общественного питания; - сбора и анализа информации в процессе текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; - анализа функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания. 	<p>юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять этапы и последовательность контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - определять критерии эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - анализа методов контроля бизнес-процессов департаментов 		<p>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>(служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявления проблем в системе контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 		
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять этапы и последовательность процесса проектирования мероприятий в организациях избранной сферы профессиональной деятельности <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности 		<p>ПК-4 Способен к выполнению проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять критерии внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания; - применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостинично-ресторанной деятельности. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа и совершенствования разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания; - совершенствования технологий подготовки и прохождения процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного 		<p>ПК-5 Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей</p>

питания.		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания 		<p>ПК-6 Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные источники информации для сбора данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - определять показатели для планирования доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -определять критерии и показатели оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - анализировать результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений для решения поставленных задач; -оценки доходов и расходов в процессе планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - мониторинга экономической эффективности деятельности организаций сферы 		<p>ПК-7 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>

гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - разработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений		
--	--	--

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.В.02(П) Производственная практика (организационно-управленческая практика) относится к Блоку 2. Практика части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом практика проходит на 3 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Название практики	Всего часов	семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Выполнение индивидуальных заданий студентом							432		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	зачет								
Общая трудоемкость	часы	432					432		
	зачетные единицы	12					12		

Составитель/и: доцент Пережогина О.Н.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
ФТД.В.01	Татарский язык в профессиональной деятельности	УК-4	2

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - принципов построения устного и письменного высказывания на татарском языке; - правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации на татарском языке. Умения: - применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на татарском языке. Навыки и/или опыт деятельности: - навыками чтения и перевода текстов на татарском языке в профессиональном общении;	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	УК-4	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

- навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на татарском языке; - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на татарском языке.			
---	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина ФТД.В.01 Татарский язык в профессиональной деятельности относится к блоку ФТД Факультативы, части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	36		36						
В том числе:									
Лекции	4		4						
Семинары	32		32						
Практические занятия									
Промежуточная аттестация (зачет/экзамен)	зачет		зачет						
Самостоятельная работа (всего)	36		36						
Общая трудоемкость	Часы	72	72						
	Зачетные единицы	2	2						

Составитель/и: к.п.н., доцент Галавова Г.В., к.ф.н., доцент Мотигуллина А.Р.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
ФТД.В.02	Социальная адаптация в условиях образовательной и профессиональной деятельности	УК-3; УК-5; УК-6	1

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Знания, умения, навыки и/или опыт деятельности	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - психологических особенностей общения с различными категориями групп людей (по возрасту, состоянию здоровья, этническим и религиозным признакам и др.); - основ социализации личности, индикаторов индивидуальных особенностей траекторий жизни, их возможные девиации, а также основ их психодиагностики; Умения: - уметь эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды;		УК-3 УК-5	УК.3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого УК 5.1 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных

<p>Навыки и/или опыт деятельности: - иметь опыт планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы развития сферы профессиональной деятельности и требований рынка труда.</p>		<p>УК-6</p>	<p>социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в профессиональных целях. УК 6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.</p>
--	--	--------------------	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина ФТД.02 Социальная адаптация в условиях образовательной и профессиональной деятельности относится к блоку ФТД Факультативы части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	16		16						
В том числе:									
Лекции	4		4						
Семинары									
Практические занятия	12		12						
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	зачет								
Самостоятельная работа студента	20		20						
Общая трудоемкость часы	36		36						

	зачетные единицы	1		1						
--	-------------------------	----------	--	----------	--	--	--	--	--	--

Составитель/и: к.п.н., доцент Касмакова Л.Е.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
ФТД.В.03	Деловое общение на иностранном языке	УК-4	4

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - правила и закономерности делового общения на иностранном (английском) языке. Умения: - соблюдать деловой протокол в общении на общении на иностранном (английском) языке с учетом национальных особенностей собеседников. Навыки и/или опыт деятельности: - навыками делового общения на иностранном (английском) языке с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 282н 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015г №281н	УК-4	УК 4.1 Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия, ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина ФТД.В.03 Деловое общение на иностранном языке относится к блоку ФТД Факультативы, части формируемой участниками образовательных отношений

ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 3 и 4 курсах по очной форме обучения. Виды промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа преподавателей с обучающимися	64						32	32	
В том числе:									
Лекции									
Семинары									
Практические занятия	64						32	32	
Лабораторные работы									
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	Зачет						Зачет	Зачет	
Самостоятельная работа студента	80						40	40	
Общая трудоемкость	часы	144					72	72	
	зачетные единицы	4					2	2	

Составитель/и: к.филол.н. ст. преподаватель Теганюк В.В., к.пед.н. доцент Павицкая З.И.

Аннотация

рабочей программы дисциплины
основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация (степень) – бакалавр

Форма обучения – очная

Индекс	Наименование дисциплины	Компетенции	Объем з.е.
ФТД.В.04	Основы подготовки и оформления научных работ	УК-1	2

1. ИЗУЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

Планируемые результаты обучения	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Знания: - методики поиска, сбора и обработки информации актуальных российских и зарубежных источников информации в сфере профессиональной деятельности; - формы и методы научного поиска, в том числе с использованием современных информационных технологий; - методы анализа и синтеза научно-технической и организационно-экономической информации, а также опыта профессиональной деятельности; Умения: - применять методики поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395) Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»,	УК-1	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи, использует системный подход для решения поставленных задач.

<p>синтез информации, полученной из разных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять системный подход для решения поставленных задач; - составлять реферат, доклад, писать курсовую работу; - формулировать цели, задачи, объект и предмет научных исследований; <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; - методикой системного подхода для решения поставленных задач; - навыками научной устной и письменной речи; - способностью самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий. 	<p>утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).</p>		
---	--	--	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина ФТД.В.04 Основы подготовки и оформления научных работ относится к Блоку ФТД Факультативы, части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. В соответствии с учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе (второй семестр) по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа	36		36							

преподавателей с обучающимися									
В том числе:									
Лекции		16		16					
Семинары									
Практические занятия		20		20					
Промежуточная аттестация		зачет							
Самостоятельная работа (всего)		36		36					
Общая трудоемкость	Часы	72		72					
	Зачетные единицы	2		2					

Составитель/и: д.э.н., профессор Хасанов И.Ш.