

Б1 ДИСЦИПЛИНЫ

БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Общие философские понятия.

Философия Древнего Востока.

Философия общества.

Философия человека.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.03 «Иностранный язык» (французский)

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

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

ОК-6 – способностью к самоорганизации и самообразованию.

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Иностранный язык (французский)» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 и 2

семестрах в объеме 9 з.е.

Содержание дисциплины:

Москва – история большого города и ее достопримечательности.

Жизнь в большом городе. Экологические проблемы современности. Современная экологическая обстановка. Загрязнение.

Свободное время, досуг, отдых. Виды путешествий. Путешествие различными видами транспорта. Путешествие самолётом, поездом, автобусом, на корабле. Преимущества каждого вида транспорта.

Профессии в индустрии гостеприимства. Обзор профессий.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.04 «Правоведение»**

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Правоведение» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Государство и право. Признаки государства, его формы и функции. Определение права. Структура, функции и социальное назначение права. Правонарушения и юридическая ответственность.

Конституционное право РФ. Права, свободы и обязанности граждан. Основы конституционного строя Российской Федерации.

Гражданское право РФ.

Семейное право РФ. Правовое регулирование брачных отношений. Права и обязанности супругов, родителей и детей.

Административное право РФ.

Уголовное право РФ.

Трудовое право РФ.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.05 Институциональная экономика**

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Институциональная экономика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 5 и 6 семестре в объеме 7 з.е.

Содержание дисциплины:

Институциональные аспекты рынка

Базовые понятия институционального анализа

Трансакционные издержки
Теория контрактов
Теория прав собственности
Теория организаций
Теория государства
Внезаконная экономика и последствия существования
Институт плана и рынка
Теория игр и моделирование взаимодействий
Норма как базовый элемент институтов
Институциональные ловушки и экономические реформы
Теория общественного выбора
Теория развития: институциональные концепции становления рыночной экономики
Методологические особенности и эволюция институциональной теории. Имена институциональной теории

Форма промежуточной аттестации: зачет в 5 семестре и экзамен в 6 семестре. По дисциплине выполняется курсовая работа в 6 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.06 Математика

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

ОК – 6 – способностью к самоорганизации и самообразованию

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

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

Содержание дисциплины:

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.07 Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина

«Статистика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Предмет, метод и задачи статистики

Статистическое наблюдение

Статистические показатели

Статистическая сводка и группировка

Ряды распределения. Статистические таблицы и графики

Средние показатели

Показатели вариации

Выборочное наблюдение

Анализ рядов динамики

Экономические индексы

Статистическое изучение взаимосвязей социально-экономических явлений

Статистика продукции

Статистика численности работников и использования рабочего времени

Статистика производительности труда и статистика себестоимости

Статистика заработной платы

Статистика основных фондов

Статистика оборотных средств

Статистический анализ результатов финансовой деятельности фирмы (организации)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.08 Методы принятия управленческих решений**

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

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Методы принятия управленческих решений» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 6 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Управление в человеческом обществе. Корни дисциплины «Разработка управленческого решения». Дефиниция понятия «управленческое решение». Первые исторические сведения об управленческих решениях. Этапы развития управленческой мысли. Роль промышленной революции. Систематизация управленческой деятельности. Школы и подходы к принятию управленческих решений. Вклад Ф. Тейлора, Р. Эмерсона, А. Файоля, М. Вебера, Л. Урвика и др. ученых в науку об управлении. Развитие управленческой мысли в России. Место науки об управленческих решениях в единой системе менеджмента. Применение научных подходов к разработке управленческого решения. Алгоритмические и эвристические стратегии принятия управленческих решений.

Понятие о динамичности процесса разработки и реализации управленческих решений в

сфере гостеприимства. Циклический характер процесса и его основные стадии: анализ возникшей ситуации, планирование действий по решению проблемы, организация процесса разработки управленческого решения, контроль хода разработки и реализации решения, анализ результатов реализации решения. Научное обоснование процесса принятия решений в сфере гостеприимства как основное условие обеспечения эффективности системы управления предприятием. Особенности применения научных подходов к разработке управленческих решений в сфере гостеприимства.

Творческий характер управленческих решений в сфере гостеприимства: рациональные (расчет, математическая логика), иррациональные (интуиция, неформальная логика), сенсуальные (предчувствие) решения в сфере гостеприимства. Понятие о механизмах реализации. Связь решений с основными функциями управления: планирование, организация, мотивация и контроль. Многогранность классификаций управленческих решений в сфере гостеприимства. По функциональной направленности: планирующие, организующие, активизирующие, координирующие, контролирующие, информирующие решения в сфере гостеприимства.

Применение к разработке управленческих решений в сфере гостеприимства научных подходов менеджмента и методов анализа. Исчерпывающее описание начальных условий. Структуризация проблемы и построение дерева целей. Обеспечение многовариантности решения проблемы в сфере гостеприимства. Правовая обоснованность принятия решения. Автоматизация процесса сбора, обработки и хранения информации. Разработка системы ответственности и мотивации. Наличие механизма реализации решения. Проблемы повышения качества управленческого и исполнительского труда. Обеспечение эмерджентности организации путем усовершенствования и упорядочения управленческой деятельности.

Внутренние факторы, влияющие на принятие и реализацию решений в сфере гостеприимства. Структура организации и разделение труда. Взаимосвязь управленческих решений в сфере гостеприимства с организационной иерархией. Возможности использования принципов централизации, децентрализации и организационного потенциала для разработки эффективных управленческих решений. Координация трудовой деятельности. Экономический, финансовый, технологический, технический и кадровый факторы. Персонифицированные внутренние факторы реализации решений в сфере гостеприимства: способности, предрасположенность и одаренность, потребности, ожидания и восприятия, психологические установки, групповая динамика, особенности лидерства. ходе презентаций. Работа с общественными и государственными организациями.

Определение понятия «модель». Необходимость моделирования управленческих решений в сфере гостеприимства: естественная сложность управленческих ситуаций, невозможность или затруднительность проведения реальных экспериментов, ориентация на перспективу. Основные требования к моделям процесса принятия управленческих решений в сфере гостеприимства. Адекватность модели ситуации принятия решения в сфере гостеприимства.

Типы моделей. Понятие о физической модели и ее использование в менеджменте.

Цель и ее определение. Цели мнимые и действительные. Требования к цели: актуальность, новизна, практическая ценность, комплексность, системность, согласованность, достижимость, конкретность, гибкость, приемлемость. Типы целей в сфере гостеприимства: функциональные цели, цели-аналоги, цели развития; официальные, оперативные, операционные цели. Альтернативные цели деятельности и их разнообразие. Построение дерева целей. Понятие о целевой ориентации решений в сфере гостеприимства. Блок определения целей и его характеристики. Целевая функция как критерий качества системы управления в сфере гостеприимства. Общее понятие о программно-целевом подходе к принятию управленческих решений.

Методы и приемы анализа альтернатив в сфере гостеприимства. Сопоставимость альтернативных вариантов управленческих решений в сфере гостеприимства. Сравнение, как основной метод при оценке различных направлений деятельности предприятия. Факторы

сравнения: время разработки решения, возможность получения необходимой информации, издержки, вероятность риска и неопределенности, качество объекта, объем производства, уровень освоения объекта в производстве, условия эксплуатации объекта. Обеспечение сопоставимости альтернативных вариантов в сфере гостеприимства.

Неопределенность среды реализации управленческих решений в сфере гостеприимства: неизвестность, случайность, расплывчатость. Понятие о статической и динамической неопределенности. Виды неопределенности и рисков в решениях по управлению предприятием. Неопределенность целей, интересов, поведения партнеров и клиентов, недостаток сведений. Управление неопределенностями в сфере гостеприимства. Использование методики системного исследования. Стратегия деятельности торговых организаций в условиях неопределенности.

Эффективность как соотношение результата и затрат. Виды функциональной эффективности в сфере гостеприимства: организационная, экономическая, социальная, технологическая, политическая, правовая, социальная, этическая, экологическая. Управление эффективностью через систему количественных и качественных оценок. Показатели эффективности.

Необходимость надежной системы контроля управленческих решений в сфере гостеприимства. Требования к контролю в сфере гостеприимства: своевременность, объективность, относительная простота и экономичность, непрерывность и оформление результатов контроля. Виды контроля в сфере гостеприимства: предварительный, текущий и заключительный. Система мониторинга хода реализации принятых решений. Функции контроля: создание или пополнение базы данных; статистическая оценка деятельности организации; выявление и патентование инновационных технологий. Юридическая основа для проведения контроля

Официальная и личная ответственность в сфере гостеприимства. Распределение властных полномочий в сфере гостеприимства. Права и обязанности членов коллектива. Должностные инструкции. Грамотная кадровая политика и обоснованные кадровые решения в сфере гостеприимства. Работа с персоналом. Личность менеджера и ее влияние на эффективность управленческих решений.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 6 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.09 «Информационные технологии в менеджменте»

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

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

Современное состояние и тенденции развития ИТ
Современные технические и программные средства коммуникационных технологий.
Информационные процессы в управлении организацией.
Информационные технологии документационного обеспечения управления
Применение технологий документационного обеспечения. MS Word. Технология обработки текстовой информации.
Локальные и глобальные компьютерные сети. Адресация в сетях.
Сетевое оборудование. Основные понятия, характеристики, классификация
Конвергенция компьютерных и телекоммуникационных сетей
Применение технологии мультимедиа в системах интеллектуальной поддержки управленческих решений. MS Power Point. Технология создания презентаций
Технология работы с табличным процессором MS Excel.
Технология баз данных. MS Access
Автоматизированные технологии формирования управленческих решений
Проектирование и организация информационных систем менеджмента. Корпоративные информационные системы (КИС)
Автоматизация процесса проектирования АИС
Информационное обеспечение ИТ управления организацией
Основы гипертекстовой и Web-технологий.
Глобальная сеть Интернет и Интернет-технологии
Электронная коммерция в Internet. Системы электронных платежей
Защита информации в экономических информационных системах
Форма промежуточной аттестации: зачет в 1 семестре и экзамен во 2 семестре. По дисциплине выполняется курсовой проект во 2 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.10 Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина **Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)** относится к базовой части Блока 1 и изучается в 2 и 3 семестре в объеме 7 з.е.

Содержание дисциплины:

I. История управленческой мысли

1.1. Базовые понятия и методологические основы менеджмента

1.1.1. Общая теория управления

1.1.2. Методологические основы менеджмента

1.2. Природа управления и исторические тенденции его развития

1.2.1. Исторические тенденции развития менеджмента

1.3. Этапы в истории менеджмента

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.11 Маркетинг

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Предмет и задачи курса. Определение маркетинга, основные принципы и задачи. Значение маркетинга в условиях рынка. Маркетинг и общество. Виды маркетинга. Развитие концепций маркетинга, современная концепция маркетинга.

Основные функции маркетинга сферы гостеприимства. Факторы макро- и микросреды сферы гостеприимства. Система маркетинга сферы гостеприимства. Понятие комплекса маркетинга сферы гостеприимства. Специфика потребительского (B2C) и промышленного (B2B) маркетинга сферы гостеприимства. Особенности маркетинга услуг в сфере гостеприимства.

Рынок сферы гостеприимства: классификация, характеристики. Методы и инструменты исследования рынка сферы гостеприимства. Маркетинговая информационная система сферы гостеприимства. Представление результатов исследования рынка сферы гостеприимства и их использование. Цели исследования сферы гостеприимства, формы проведения, условия использования. Процесс и дизайн маркетингового исследования. Виды исследований в сфере гостеприимства. Количественное и качественное исследования. Подходы и методы формирования выборки. Типы ошибок при разработке маркетингового исследования.

Анкета - основной инструмент проведения полевого исследования. Этапы разработки анкеты. Факторы, влияющие на поведение потребителей.

Сегментация рынка сферы гостеприимства, признаки сегментации, методы сегментации (семишаговая сегментация, метод по совокупности признаков, метод Чекановского). Выбор целевых сегментов сферы гостеприимства, позиционирование, бенчмаркинг.

Стратегии выхода на рынок сферы гостеприимства. Подходы к позиционированию (карты-схемы восприятия) сферы гостеприимства. Прогнозирование спроса сферы гостеприимства.

Товарная политика фирмы сферы гостеприимства: маркетинговое представление товара. Понятие комплекса товара и услуги сферы гостеприимства. Родовой товар (услуга), осязаемый товар, товар с подкреплением, потенциальный товар. Жизненный цикл продукта и его виды. Решения по товару в сфере гостеприимства. Процесс нововведений в сфере гостеприимства: генерация идей, экономическая оценка проектов, разработка продукта (услуги), рыночное внедрение.

Конкурентоспособность товара сферы гостеприимства и пути ее повышения. Понятие и показатели конкурентоспособности сферы гостеприимства. Методы оценки сферы гостеприимства и сфера их применения.

Товарно-рыночные стратегии сферы гостеприимства; матричные методы используемые при их разработке. Виды стратегий. Матрица БКГ. Матрица Хоуфера и ее использование при формировании стратегии на этапах жизненного цикла товара (услуги).

Роль и экономическая интерпретация цены в сфере гостеприимства, виды цен в рыночной экономике. Цена как инструмент маркетинга сферы гостеприимства. Особенности ценообразования на рынке услуг сферы гостеприимства. Порядок установления цен на товары (услуги). Особенности методов расчета исходной цены в сфере гостеприимства. Факторы, определяющие конечную цену товара (услуги) сферы гостеприимства и их учет. Методы определения цен при разных конъюнктурных условиях.

Виды стратегий сферы гостеприимства и условия их применения. Изменение ценовой политики в сфере гостеприимства на этапах ЖЦ услуги. Конкурентное, ассортиментное, географическое и стимулирующее ценообразование. Определение ценовой линии.

Виды распределения в сфере гостеприимства. Каналы товародвижения сферы гостеприимства и их характеристика. Выбор политики товародвижения и сбыта сферы гостеприимства. Товародвижение, сбыт и сервис маркетинговой деятельности. Основные понятия, формы и методы организации сбыта в сфере гостеприимства. Виды посредников в сфере гостеприимства. Организация контактов с потребителями в сфере гостеприимства. Виды каналов товародвижения и сбыта в маркетинге сферы гостеприимства. Реализация функций распределения в различных дистрибутивных системах в сфере гостеприимства. Маркетинговые сбытовые системы сферы гостеприимства: вертикальные, горизонтальные, смешанные.

Комплекс продвижения в маркетинге сферы гостеприимства. Особенности продвижения на разных типах рынка сферы гостеприимства. Коммуникационный процесс в маркетинге сферы гостеприимства. Виды маркетинговых коммуникаций сферы гостеприимства. Разработка

коммуникационной политики в сфере гостеприимства: выявление целевой аудитории, определение желаемой ответной реакции, выбор обращения, выбор средств распределения информации. Учет обратной связи в сфере гостеприимства. Стратегии продвижения и привлечения потребителей.

Цели и задачи планирования маркетинга сферы гостеприимства. Содержание плана маркетинга сферы гостеприимства. Разработка программы маркетинга на предприятиях сферы гостеприимства и ее обеспечение. Способы формирования бюджета маркетинга сферы гостеприимства.

Организация маркетинговой деятельности на предприятии сферы гостеприимства. Роль и функции маркетинговой службы в сфере гостеприимства. Состав и специализация кадров сферы гостеприимства. Разработка организационных структур служб маркетинга сферы гостеприимства.

Контроль маркетинга сферы гостеприимства. Оценка эффективности работы служб маркетинга сферы гостеприимства.

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.12 Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 4 и 5 семестре в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Бухгалтерский учет в системе управления

Предмет и метод бухгалтерского учета

Балансовое обобщение, счета и двойная запись

Документация и инвентаризация

Оценка активов, собственного капитала и обязательств

Организация бухгалтерского учета

Учет денежных средств и расчетов

Бухгалтерский учет внеоборотных и оборотных активов

Учет капитала

Учет труда и заработной платы

Учет затрат

Учет доходов и процесса формирования финансового результата

Учет доходов и процесса формирования финансового результата

Учетная политика туристских организаций

Финансовая отчетность Финансовая отчетность

Основы управленческого учета

Финансовый анализ деятельности туристских организаций

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.13 Финансовый менеджмент

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Инструменты и методы ФМ

Основные задачи, подходы, цели и методы.

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

Финансовый анализ

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

Математические и нематематические подходы к прогнозированию.

Характеристики и свойства финансовых рынков.

Управление активами

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

Налоговая политика предприятия как финансовый инструмент.

Управление инвестициями

Понятие финансовых потоков. Дисконтирование.

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

Источники финансирования

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.14 «Управление человеческими ресурсами»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения

дисциплины формируются следующие компетенции:

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Система управления человеческими ресурсами в сфере гостеприимства. Понятия «управление персоналом» и «управление человеческими ресурсами». Российский контекст управления человеческими ресурсами. Цели управления человеческими ресурсами в сфере гостеприимства. Развитие подходов к управлению персоналом и человеческими ресурсами. Функции системы управления человеческими ресурсами в сфере гостеприимства. Организационная структура системы управления человеческими ресурсами в сфере гостеприимства: уровни управления, кем представлены, выполняемые функции. Факторы, влияющие на роль и место кадровой службы в системе управления человеческими ресурсами в сфере гостеприимства. Роль линейных руководителей в выполнении функции управления человеческими ресурсами в сфере гостеприимства. Аутсорсинг функций управления персоналом в сфере гостеприимства.

Стратегия и политика управления человеческими ресурсами организации в сфере гостеприимства. Понятия «стратегия управления человеческими ресурсами» и «политика управления человеческими ресурсами (кадровая политика)» организации. Универсалистский и ситуационный подход к определению роли стратегии управления персоналом в сфере гостеприимства. Разработка и реализация стратегии управления человеческими ресурсами в сфере гостеприимства. Согласованность общей стратегии и стратегии управления человеческими ресурсами: классификация Р. Майлса и С.Сноу. Согласованность стадии жизненного цикла и стратегии управления человеческими ресурсами: классификация Ж. Стори и К. Сиссон.

Планирование человеческих ресурсов в сфере гостеприимства. Понятие «планирование персонала». Качественная и численная потребности в персонале в сфере гостеприимства. Временной диапазон планирования в сфере гостеприимства. Основные этапы процесса планирования персонала. Требования к должности (Job Profile). Разработка требований к должности. Понятие компетенций. Исследование рынков труда в сфере гостеприимства. Оценка наличных трудовых ресурсов организации. Анализ текучести персонала. Направления изучения внешнего рынка труда в сфере гостеприимства. Определение (расчет) потребности в персонале. Методы определения (расчета) численности персонала: традиционные (нормирование), статистические; экспертные оценки; микроэлементное нормирование. Пути покрытия потребности в персонале в сфере гостеприимства. Разработка планов мероприятий по удовлетворению потребности организации в персонале.

Набор, отбор и прием персонала в сфере гостеприимства. Понятие «набор персонала». Внешние и внутренние источники набора персонала в сфере гостеприимства. Современные технологии набора персонала: скрининг, рекрутинг, executive search. Процедура отбора персонала в организации в сфере гостеприимства: основные этапы. Заочное знакомство с кандидатом. Оформление анкетных данных. Анализ рекомендаций и опыта работы. Собеседование (интервью): основные виды, типы, этапы проведения. Типичные ошибки при проведении собеседования. Оценка профессиональной пригодности и соответствия компании. Основные методы оценки профессионально важных качеств кандидатов. Принятие решения о приеме на работу. Оформление приема на работу. Трудовой договор. Испытательный срок.

Адаптация персонала в сфере гостеприимства. Понятие «адаптация персонала». Основные цели и задачи адаптации в сфере гостеприимства. Направления адаптации (первичная, вторичная) в сфере гостеприимства. Профессиональная и социально-психологическая адаптация в сфере гостеприимства. Продолжительность адаптационного периода. Особенности адаптации различных категорий персонала. Основные факторы, влияющие на процесс адаптации. Способы разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде. Методы адаптации персонала. Программа (система) адаптации персонала организации в сфере гостеприимства: основные направления и мероприятия. Разработка «Книги сотрудника». Наставничество, менторинг, коучинг. «Симптомы» психологической дезадаптации работника.

Мотивация, стимулирование и оплата труда персонала в сфере гостеприимства. Понятие «трудовая мотивация». Основные виды мотивов к труду в сфере гостеприимства. Основные теории мотивации, лидерства и власти. Типы мотивации работников: типологическая концепция трудовой мотивации В.И. Герчикова. Стимулирование труда в сфере гостеприимства. Основные виды и методы стимулирования. Разработка системы стимулирования персонала организации. Основные требования, предъявляемые к системе стимулирования персонала. Оплата труда. Структура компенсационного пакета организации. Денежное вознаграждение. Постоянная часть денежного вознаграждения работника. Должностной оклад. Основные методы оценки труда: ранжирование, грейдинг. Условно-постоянная часть денежного вознаграждения (надбавки и доплаты). Переменная часть денежного вознаграждения работника (премии, бонусы, комиссионные). Виды премий. Система депремирования. Соотношение постоянной и переменной частей денежного вознаграждения. Социальный пакет. Социальные трансферты: гарантированные государством и предоставляемые организацией. Особенности стимулирования работников с разными типами трудовой мотивации.

Обучение и развитие персонала в сфере гостеприимства. Подходы к развитию персонала в сфере гостеприимства: традиционный и современный. Основные направления развития персонала организации. Способность персонала осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации. Модель непрерывного (систематического) обучения персонала в сфере гостеприимства. Определение потребности в обучении. Разработка планов и программ обучения. Основные формы и методы обучения персонала в сфере гостеприимства. Оценка результатов обучения. Основные методы оценки эффективности программ обучения. Модель Д. Киркпатрика. Понятие «карьера». Виды карьеры. Подходы к управлению карьерой. Основные этапы процесса управления карьерой. Формирование кадрового резерва организации: понятие, основные цели. Структура кадрового резерва и его виды. Основные этапы работы с кадровым резервом. Критерии отбора в состав резерва. Особенности работы с различными группами кадрового резерва.

Оценка персонала и управление эффективностью персонала в сфере гостеприимства. Понятие «оценка персонала». Место функции оценки персонала в системе управления персоналом организации в сфере гостеприимства. Основные цели и формы оценки персонала. Способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий

управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия. Основные методы оценки персонала: формализованные (анкетирование, тестирование, графические шкалы оценки), неформализованные (собеседование, экспертная оценка, наблюдение, оценка по 360 градусов), комбинированные (Assessment-center). Аттестация персонала в сфере гостеприимства. Виды аттестации. Участники процесса аттестации и их основные функции. Обязательные условия проведения аттестации. Процедура аттестации персонала в сфере гостеприимства: основные этапы и мероприятия. Принятие решений по результатам аттестации. Проблемы и ошибки при проведении оценки и аттестации персонала.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.15 Стратегический менеджмент

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Введение в дисциплину

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

Стратегический анализ

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

Эталонные стратегии

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

Реализация стратегий

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

Теория Ансоффа.

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

Форма промежуточной аттестации: зачет в 7 семестре и экзамен в 8 семестре. По

дисциплине выполняется курсовой проект в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.16 Корпоративная социальная ответственность

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Общие понятия: корпорация и ее место в жизни общества

Законодательство России об управлении корпорацией и корпоративной ответственности

Генезис КСО: благотворительность в России и развитие теории научного управления

Моральная философия как методологическая основа социально ориентированного развития.

Корпоративная социальная ответственность и стратегическое управление компанией

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

Форма промежуточной аттестации: зачет в 7 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.17 Безопасность жизнедеятельности

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

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

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

Содержание дисциплины:

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

Форма промежуточной аттестации: зачет в 4 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.18 Управление изменениями

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Методологические основы необходимости и возможности организационных изменений

Тема 1. Особенности организации как социально-экономической системы

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

Тема 2. Модели организационно развития

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

Тема 3. Модели организационных изменений

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

Тема 4. Организационное сопротивление изменениям

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

Тема 5. Технологии организационных изменений

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

Тема 6. Реструктуризация организации

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

Раздел 2. Управление организационными изменениями

Тема 7. Система управления организационными изменениями

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

Тема 8. Организационная культура

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

Тема 9. Концепция обучающейся организации

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

Тема 10. Всеобщее управление качеством как метод организационного изменения

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

Тема 11. Бенчмаркинг на предприятии как инструмент управления изменениями

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

Тема 12. Современный инструментальный диагностики готовности предприятия и целесообразности внедрения организационных изменений

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

Тема 13. Игровое моделирование процессов введения организационных изменений

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

Тема 14. Оценка эффективности процесса управления изменениями в организации

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.19 Корпоративные финансы

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

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

ПК-4 - умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе,

при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Корпоративные финансы» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 5 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Принципы организации финансов хозяйствующего субъекта

Расходы и доходы предприятий, формирование финансового результата и его планирование

Денежные потоки

Распределение прибыли. Дивидендная политика

Финансирование основного капитала организации

Финансирование оборотных активов организации

Финансовое планирование в организации

Финансовый анализ

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 5 семестре.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.20 Управление проектами**

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Современные концепции управления проектами

Основы управления проектами

Разработка концепции проекта

Начальная (прединвестиционная) фаза проекта.

Организационные структуры управления проектами

Проектное финансирование

Маркетинг проекта

Разработка проектной документации

Экспертиза проекта

Торги и контракты
Оценка эффективности инвестиционных проектов
Завершение проекта

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.21 «Физическая культура и спорт»

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

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

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

Содержание дисциплины:

Физическая культура в общекультурной и профессионально й подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья Физические качества человека. (сила, выносливость, гибкость, быстрота, ловкость) Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе. Олимпийское движение. (история развития, современное состояние) Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Подвижные и спортивные игры в системе физического воспитания Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов, производственная физическая культура. Методики эффективных и экономичных способов овладения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, бег, плавание). Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции. Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития (стандарты, индексы, программы, формулы и др.). Методы самоконтроля за функциональным состоянием организма (функциональные пробы). Легкая атлетика. Основы техники безопасности. Обучение и овладение двигательными навыками и умениями. Техника видов л/а. СБУ, ПУ. Гимнастика. Основы техники безопасности. Разнообразные комплексы ОРУ для развития физических качеств . Общая физическая подготовка. Средства и методы ОФП. Специальные упражнения развития физических качеств. Спортивные игры. Основы техники безопасности. Обучение элементам техники, тактики спортивных игр. Учебные игры.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.22 «Основы социального государства»

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

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

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

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.23 Экономическая теория

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Предмет, функции и методология современной экономической науки

Базовые понятия о производстве и воспроизводстве

Основные формы и системы организации экономической жизни общества

Классический рынок: сущность, функции и структура

Товар и деньги - основные инструменты рыночного хозяйства

Закономерности и механизм функционирования классического рынка

Предпринимательская деятельность и поведение фирмы на рынке

Рыночная оценка факторов производства и формирование факторных доходов

Смешанная экономика и особенности современного рынка

Основные компоненты современного рынка в системе институционального регулирования

Макроэкономическое равновесие и макроэкономическая нестабильность

Экономические учения Древнего мира и Средневековья

Великие географические открытия, их предпосылки и экономические последствия.

Период времени XV – XVII вв.

Развитие мануфактуры в Западной Европе. Промышленный переворот в и его последствия в странах Западной Европы. Конец XVIII в. – последняя треть XIX в.

Экономическое развитие России

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.24 Мировая экономика

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

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

деятельности

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

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

Содержание дисциплины:

Мировая экономика: понятие, сущность, критерии формирования, классификация субъектов. Эволюция мирового хозяйства

Мировой рынок (товаров, услуг, капиталов, рабочей силы); состояние отдельных товарных рынков

Теории международной торговли и внешнеторговая политика государств и механизм ее реализации

Международное движение капитала

Международные валютно-кредитные отношения и проблема внешней задолженности в современной мировой экономике и пути её урегулирования

Мировой рынок рабочей силы и международная миграция

Международная экономическая интеграция и интеграционные процессы в мировой экономике

Место и роль России в мировой экономике на современном этапе

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.25 География туристских дестинаций России**

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

ОК-6 способностью к самоорганизации и самообразованию

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

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

Содержание дисциплины:

География туризма как научное направление.

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

Туристско-рекреационное районирование Российской Федерации

География туризма в туристско-рекреационных районах России

Зона Север России

Зона Центр России

Зона Юг России

Зона Юг Сибири

Зона Север Сибири

Туристско-рекреационные кластеры и ОЭЗ ТРТ в РФ

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.26 География туристских дестинаций стран мира

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

ОК-6 способностью к самоорганизации и самообразованию

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

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

Содержание дисциплины:

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

Туристское районирование стран мира по методике UNWTO.

География туризма в странах Европейского региона

География туризма в странах Азиатско-тихоокеанского региона.

География туризма в странах Американского региона

География туризма в странах Африканского региона

География туризма в странах Ближневосточного региона

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 3 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.27 «Предпринимательское право»

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Предпринимательское право» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 6 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Предпринимательство и предпринимательское право.

Формы защиты прав предпринимателей.

Юридическая ответственность субъектов предпринимательской деятельности.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.28 «Бизнес-планирование»

Цель дисциплины – овладеть способностью анализировать начальные условия и предпосылки для создания бизнес-плана, а также приобрести навыки разработки бизнес-планов.

Дисциплина ориентирована на:

- формирование у студентов общих научных представлений о содержании, важнейших процессах и методах разработки бизнес-плана;
- изучение закономерностей и принципов, лежащих в основе бизнес-планирования;
- формирование у студентов знаний и практических навыков системного анализа, на основе которого разрабатывается бизнес-план;
- развитие навыков творческого осмысления требований к бизнес-плану и приобретение конкретных навыков практического составления бизнес-плана;
- изучение опыта различных компаний в сфере бизнес-планирования;
- развитие у студентов навыков аналитического мышления.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-13; ПК-18; ПК-19.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Бизнес-планирование» относится к базовой части блока 1 и изучается в седьмом семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Предмет и цель бизнес планирования

Тема 2. Структура бизнес-плана

Тема 3. Бизнес-план, стратегии и цели.

Тема 4. Сбор, анализ и систематизация информации, необходимой для бизнес - планирования

Тема 5. Анализ внешней среды компании

Тема 6. Анализ внутренней среды компании

Тема 7. Производственный план

Тема 8. Финансовый план

Тема 9. Оценка рисков и повышение качества бизнес-планирования.

Форма аттестации: зачет с оценкой.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.29 «Социология»**

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Социология как учебная и научная дисциплина.

Культура в общественной системе.

Социальные группы и организации.

Социальные конфликты.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.30 «Психология»**

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

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

ОК-6 – способность к самоорганизации и самообразованию;

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

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

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

Содержание дисциплины:

Психология как наука и практика. Из истории развития науки. Принципы построения психологического знания. Психология в междисциплинарном пространстве. Соотношение житейской и научной форм психологического знания в сфере гостеприимства. Отрасли психологии. Методы психологии.

Познавательные психические процессы в сфере гостеприимства. Психология ощущений и восприятия в сфере гостеприимства. Психология внимания в сфере гостеприимства. Психология мышления в сфере гостеприимства. Психология памяти в сфере гостеприимства. Психология воображения в сфере гостеприимства. Развитие познавательных процессов.

Эмоционально-волевые психические процессы в сфере гостеприимства. Эмоции и чувства в сфере гостеприимства: понятие, виды. Фрустрация. Настроение. Аффект. Воля. Волевое действие. Развитие эмоционально-волевой сферы.

Психические состояния в сфере гостеприимства. Психические состояния в сфере гостеприимства. Адаптация в сфере гостеприимства. Стресс: понятие, виды, динамика. Учет психических состояний в профессиональной деятельности.

Психология темперамента в сфере гостеприимства. Понятие темперамента. Виды темперамента. Темперамент и сфера гостеприимства.

Психология характера в сфере гостеприимства. Понятие характера. Черты характера. Виды черт характера. Темперамент и характер. Развитие характера в сфере гостеприимства.

Психология способностей в сфере гостеприимства. Понятие способностей в сфере гостеприимства. Задатки. Виды способностей. Мастерство. Талант. Гениальность. Развитие способностей в сфере гостеприимства.

Психология мотивации в сфере гостеприимства. Понятие мотивации. Мотив в сфере гостеприимства. Потребности. Влечение. Стремление. Направленность. Интерес. Мирозозрение. Развитие мотивации в сфере гостеприимства.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.31 «Русский язык, культура речи и ораторское искусство»**

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины:

Нормативный аспект культуры речи. Язык и речь. Литературный язык: устная и письменная разновидности. Специфика устной и письменной речи. Понятие культуры речи и речевого этикета. Русская речь сегодня. Современное состояние русской речи.

Языковая норма и история её развития. Понятие языковой нормы. Виды норм. Колебания норм. История развития языковой нормы. Изменения грамматических норм русского литературного языка.

Орфоэпические нормы современного русского языка. Орфоэпические нормы. Произносительные и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков. Произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

Нормы ударения в современном русском языке. Изучение норм произношения гласных и согласных звуков. Изучение особенностей русского ударения. Особенности ударения в спортивной терминологии. Интонация как средство языковой выразительности.

Русская орфография: правила и принципы. Орфографическое правило. Прописная и строчная буквы. Правописание приставок на з-, с-. Правописание и – ы после приставок. Гласные после шипящих и Ц.

Написания, подчиняющиеся традиционным принципам русской орфографии. Правописание корней с чередующимися гласными. Правописание безударных гласных в корне слова. Правописание согласных в корне.

Принципы русской орфографии. Правописание суффиксов. Правописание НЕ и НИ в различных частях речи. Правописание приставок пре-, при-.

Слитное, раздельное, дефисное написание слов. Правописание корня ПОЛ-. Правописание существительных. Правописание прилагательных. Правописание наречий на О-, Е. Правописание местоимений.

Н и НН в различных частях речи. Правописание существительных. Правописание прилагательных. Правописание наречий на О-, Е. Правописание местоимений.

Лексическая норма и речевая культура. Лексическое значение слова в речи. Синонимия и речевая культура. Антонимия и речевая культура. Слова-паронимы и точность речи. Стилистически окрашенная лексика.

Лексические и фразеологические ошибки. Причины нарушений лексических норм: смешение паронимов, плеоназм, тавтология, анахронизм и др. Фразеологические нормы. Основные типы ошибок в употреблении фразеологизмов. Словари норм русского литературного языка. Использование профессиональной спортивной лексики, терминологии и фразеологии в соответствии с лексическими и фразеологическими нормами.

Грамматические нормы русского языка. Понятие грамматической нормы Род имен существительных. Падеж единственного числа имен существительных. Множественное число имен существительных. Родительный падеж.

Морфологические нормы русского языка. Понятие морфологической нормы. Именительный падеж. Трудные случаи употребления различных частей речи.

Трудные случаи употребления различных частей речи. Трудные случаи употребления прилагательных. Трудные случаи употребления имен числительных. Трудные случаи употребления глаголов. Категория вежливости в глагольных формах.

Синтаксические нормы современного русского языка. Понятие синтаксической нормы. Употребление обстоятельства, выраженного деепричастным оборотом. Употребление определения, выраженного причастным оборотом.

Согласование и управление в современном русском языке. Порядок слов и частей

высказывания. Ошибки, возникающие вследствие нарушения порядка слов. Типы подчинительной связи. Понятие координации: согласование подлежащего и сказуемого.

Особенности современной русской пунктуации. Понятие пунктуации. Особенности современной русской пунктуации. Функции пунктуации. Понятие пунктограммы. Знаки препинания и функции в письменной речи.

Принципы русской пунктуации. Знаки препинания при однородных членах. Тире в простом предложении. Запятая перед словом как. Обращения и знаки препинания при них.

Синтаксис и пунктуация. Типы речи. Описание. Повествование. Рассуждение. Функциональные стили речи. Причины выделения функциональных стилей. Особенности стилей речи. Речевая ситуация.

Научный стиль речи. Специфика научного стиля речи. Сфера применения научного стиля речи. Цели и задачи научного стиля речи. Языковые средства. Жанры. Работа с научным текстом: правила написания конспекта, аннотации, рецензии, реферата.

Официально-деловой стиль речи. Специфика официально-делового стиля речи. Цели и задачи официально-делового стиля речи. Жанры. Языковые средства.

Оформление деловых бумаг. Составление резюме. Принципы оформления документации. Особенности составления документов личного и делового . Составление резюме.

Стилистические нормы русского языка. Стилистическая норма. Стилистическая окраска. Стилистические ошибки.

Функциональные стили речи.

Ораторское искусство. Построение публичного выступления.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.01 «Менеджмент гостеприимства»

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

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

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Психология» относится к вариативной части Блока 1 и изучается в 8 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

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

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

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

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

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

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

Классификация кадров предприятия гостинично-ресторанного бизнеса. Кадровая политика предприятия, обоснование потребности в кадрах. Менеджер на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса. Содержание работы менеджера. Организация работы с кадрами. Мотивация персонала, теории мотивации. Управленческое общение: процесс, понятие, психология.

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

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

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

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.02 «Организация гостиничного и ресторанного обслуживания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируется следующей компетенцией:

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Организация гостиничного и ресторанного обслуживания» относится к вариативной части блока 1 учебного плана (Б1) и изучается в 1 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения. Основные определения гостиничного хозяйства. Основные определения ресторанного бизнеса. Изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии.

Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг. Место гостиничной индустрии в структуре туризма. Развитие гостиничного бизнеса в России. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг.

Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.)

Становление классификации в России. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения (квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе.

Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных цепей. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений. Преимущества объединения гостиниц в цепи. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения. Международные гостиничные цепи в России. Особенности формирования национальных гостиничных цепей.

Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. Управление по контракту –особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и особенности договора. Объединения гостиниц в консорциумы и их типы. Управление по контракту: определение и особенности договора.

Дизайн и проектирование гостиничных объектов Порядок создания гостиничного предприятия. Базовые конфигурации гостиничных зданий. Дизайн гостиничного интерьера.

Современное состояние гостиничного дизайна в России. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему.

Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. Служба приема и размещения. Административная служба. Служба безопасности. Служба питания. Финансовая и коммерческая службы. Изучение видов организационных структур управления. Принципы построения организационных структур управления гостиничным предприятием. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. Порядок регистрации и размещения гостей. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда. Порядок регистрации иностранных гостей. Правила расчета оплаты за проживание.

Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах. Виды услуг, оказываемых в гостинице. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Велнес-технологии как новое предложение в системе обслуживания в гостиницах.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.03 «Социально-психологические основы гостеприимства»

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

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

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Социально-психологические основы гостеприимства» относится к вариативной части Блока 1 и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Психология гостеприимства. Объект, предмет и задачи психологии гостеприимства. Задачи психологии гостеприимства. Методы психологии гостеприимства.

Гость как объект психологического знания. Познавательная и эмоциональная сфера гостя. Коммуникативная сфера гостя. Ценностно-смысловая и мотивационно-потребностная сферы гостя. Половые особенности гостя. Возрастные особенности гостя. Национально-этнические особенности гостя.

Групповой гость как объект социально-психологического исследования. Психология

взаимодействия гостей сферы гостеприимства. Механизмы взаимовлияния гостей. Психология группового заражения.

Психология персонала сферы гостеприимства. Психология клиентоориентированности персонала сферы гостеприимства. Познавательная сфера персонала сферы гостеприимства. Эмоционально-волевая сфера персонала сферы гостеприимства. Ценностно-смысловая сфера персонала сферы гостеприимства. Коммуникативная сфера персонала сферы гостеприимства.

Понятие мотивов, мотивации и мотивационной сферы человека. Мотивы профессиональной деятельности в сфере гостеприимства. Иерархия мотивов субъектов сферы гостеприимства.

Психология установления контакта с клиентами сферы гостеприимства. Феномен первого впечатления во взаимодействии с клиентами сферы гостеприимства. Психология поддержания интереса к заведению сферы гостеприимства. Психология преодоления конфликтов с клиентами сферы гостеприимства.

Психологические особенности рекламы в сфере гостеприимства. Факторы психологического комфорта и безопасности в рекламе сферы гостеприимства.

Психология имиджа заведений сферы гостеприимства. Психологические особенности оказания различных услуг в заведениях сферы гостеприимства. Психология создания внутреннего имиджа заведений сферы гостеприимства. Психология создания внешнего имиджа заведений сферы гостеприимства.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.04 «Основы рационального питания»

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Основы рационального питания» относится к вариативной части Блока 1 и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Понятие о рациональном питании Условия, необходимые для организации рационального питания. Значение пищи для роста и развития организма. Продукты растительного и животного происхождения. Принципы здорового питания школьника. Восприятие и оценивание пищевых продуктов. Анализ продуктов по вкусу, форме, температуре, запаху. Органы чувств, позволяющие распознавать продукты. Различия вкусовых предпочтений. Взаимосвязь питания и эмоционального состояния. Настроение и аппетит. Ощущения, возникающие во время еды. Факторы, влияющие на выбор пищи. Роль рекламы в выборе продуктов.

Рациональное питание и физиологические основы его организации Процесс пищеварения: пищеварение в ротовой полости; роль поджелудочной железы в процессе пищеварения; роль печени в процессе пищеварения; пищеварение в тонком и толстом кишечнике. Усвояемость пищи. Питание различных возрастных профессиональных групп населения. Нормы питания.

Понятие основного обмена. Нормальные величины основного обмена. Факторы, определяющие основной обмен. Определение величины фактического основного обмена.

Определение величины должного основного обмена. Правило поверхности. Энергетические затраты организма при разных видах труда. Специфически динамическое действие питательных веществ. Возрастные особенности обмена веществ и энергии. Регуляция обмена энергии.

Рациональное питание - основа здорового образа жизни. Формы и принципы. Режим питания, соотношение продуктов в меню, приоритеты питания. Региональность и сезонность питания. Уменьшение количества сахара и соли. Сокращение в рационе жареной, консервированной и жирной пищи. Употребление кисломолочных продуктов и белковых продуктов растительного происхождения. Предпочтение разнообразной и свежеприготовленной пищи. Исключение очень горячей и холодной пищи. Умеренность в еде. Соответствие питания физиологическим потребностям организма с учетом характера труда, климата, пола, возраста, уровня здоровья. Зависимость работоспособности организма от питания.

Энергетическая ценность пищи. Расход энергии на работу внутренних органов, поддержание температуры, выполнение трудовых процессов. Калорийность питания. "Энергетики", продукты, улучшающие мыслительную деятельность. Соответствие энергетической ценности рациона среднесуточным затратам. Высоко- и низкокалорийное питание. Принципы составления суточных рационов. Рекомендуемый дневной рацион - количество и набор продуктов, их калорийность. Соотношение калорийности пищи энергозатратам организма. Влияние пищевых продуктов и диет на здоровье человека. Вред избыточного и недостаточного питания.

Сбалансированное питание. Биологическая ценность жиров, белков, углеводов. Белки - необходимый элемент для построения тканей, ферментов, гормонов. Роль белков в образовании энергии. Жиры - энергетический резерв организма, источник витаминов А, Д, Е. Сочетание растительных и животных жиров. Энергетическая ценность углеводов. Усвояемые и неусвояемые углеводы. Роль сахара как носителя "пустых" калорий. Оптимальная физиологическая норма жиров, белков и углеводов. Сбалансированность рациона питания на основе разнообразия продуктов и блюд.

Витамины, их роль в поддержании здоровья. Минеральные вещества, их биологическая роль. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Потребность в витаминах при физических и умственных нагрузках. Влияние дефицита витаминов на работоспособность, состояние иммунитета, на чувствительность к различным инфекциям. Суточная норма потребления. Авитаминоз. Гиповитаминоз. Профилактика витаминной недостаточности. Использование поливитаминных препаратов. Обогащение витаминами пищевых продуктов массового потребления. Микро- и макроэлементы. Значение сбалансированного поступления их в организм. Благоприятное воздействие белково-минеральных веществ на умственную деятельность школьника. Вредное влияние избыточного потребления поваренной соли.

Физиолого-гигиенические основы питьевого режима. Значение воды для жизнедеятельности организма. Особенности водно-солевого баланса в условиях длительной физической нагрузки. Питьевая норма водопотребления и факторы, их обуславливающие.

Питание современного человека. Правильное питание и размеренный образ жизни - залог долголетия. Принципы и правила здорового питания. Умеренность, сбалансированность, разнообразие. "Болезни цивилизации" и роль питания. Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие. Загрязнители химического и биологического происхождения. Пища - фактор профилактики хронических и неинфекционных заболеваний. Сбалансированное ограничение одного вида пищи или увеличение потребления другого в зависимости от роли компонентов, влияющих на возникновение хронических заболеваний человека.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.05 «Основы международного туризма»**

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Основы международного туризма» относится к вариативной части Блока 1 и изучается в 1 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

Основные направления профессионального развития в сфере гостеприимства. Требования работодателей.

Устойчивое развитие туризма: определения, принципы, организационная и нормативно-правовая основы.

Социальный туризм как фактор оздоровления и устойчивого развития туристских дестинаций.

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 1 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.06 «Экологическая ответственность предприятий сферы гостеприимства»

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

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

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

Содержание дисциплины:

Принципы устойчивого развития предприятий сферы гостеприимства.

Роль экологических факторов в развитии предприятий сферы гостеприимства.

Основы современной экономики природопользования.

Оценка экологических ресурсов.

Организация экологического мониторинга и контроля на сферы гостеприимства.

Повышение экологической эффективности деятельности предприятий.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.07 «Профессиональный иностранный язык (французский) в сфере гостеприимства»

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Профессиональный иностранный язык (французский) в сфере гостеприимства» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.07 и изучается в 3,4,5,6,7 семестрах в объеме 20 з.е.

Содержание дисциплины:

Будем знакомы! Грамматика.

Род деятельности. Грамматика.

Сфера гостеприимства. Грамматика.

Профессии в сфере гостеприимства. Грамматика.

Отели мира. Грамматика.

Форма промежуточной аттестации: экзамен (4,7 семестр), зачет (3,5,6 семестры).

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.08 «Предпринимательская деятельность в гостеприимстве»

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

ОПК-5 владение навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации и корпоративных информационных систем;

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

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

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Предпринимательская деятельность в гостеприимстве» относится к вариативной части Блока 1 и изучается в 5 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Зарождение предпринимательства (конец IX-XV вв.). Предпринимательство во второй половине XV- XVII вв. Эпоха Петра I – как стремительное развитие предпринимательства. Развитие предпринимательства в период XIX – начало XX вв. Реформа 1861 года и ее последствия. Послереволюционное советское предпринимательство. Предпринимательство в России в постсоветский период. Этапы становления и развития предпринимательства. Механизм образования предпринимательских структур. Предпринимательство, коррупция и теневая экономика. Государственное регулирование системой противодействия теневой экономике.

Сущность предпринимательства. Предпринимательство как явление и процесс. Функции и принципы предпринимательства. Сущность предпринимательской среды. Конкуренция и предпринимательская среда. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Предпринимательство и экономическая свобода.

Классификация предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности. Инновационное предпринимательство

Субъекты предпринимательской деятельности. Организационно – правовые формы предпринимательской деятельности. Индивидуальный предприниматель без образования юридического лица.

Место и роль малого предпринимательства в обществе. Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства. Малое предпринимательство в странах с развитой рыночной экономикой. Состояние малого предпринимательства в экономике России и регионах. Преимущества и недостатки малого предпринимательства. Проблемы развития малого предпринимательства в России. Малое предпринимательство и средний класс.

Направления государственной поддержки развития малого предпринимательства. Цели и принципы государственной политики в области развития малого предпринимательства. Государственные меры по развитию малого предпринимательства на современном этапе. Подготовка организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур в сфере гостеприимства.

Сущность понятия бизнес. Концепции бизнеса. Организация бизнеса – предпринимательской структуры. Варианты организации предпринимательской структуры. Бизнес - планирование в деятельности предпринимателей. Финансовое обеспечение

деятельности бизнеса. Оценка экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности. Выявление новых рыночных возможностей и формирование новых бизнес-моделей. Лицензирование предпринимательской деятельности. Координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками. Уголовная ответственность в сфере предпринимательства.

Понятие и функции налогов. Налоги в системе экономических категорий. Налоговая система РФ. Специальные налоговые режимы. Оценка инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов. Составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации и корпоративных информационных систем. Основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации.

Сущность предпринимательского риска. Потери как качественное и количественное отражение риска. Функции предпринимательского риска. Классификация предпринимательского риска. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Управление экономическими рисками. Моделирование бизнес-процессов и использование методов реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций.

Форма ликвидации предпринимательских организаций. Реорганизация предпринимательских организаций. Несостоятельность (банкротство) предпринимательских организаций.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.09 «Практикум: Обслуживание в предприятиях питания»

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы. Дисциплина «Практикум: Обслуживание в предприятиях питания» относится к дисциплине по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В.09) и изучается в 1 и 2 семестрах в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Состояние и перспективы развития сферы питания, нормативно-правовая база отрасли. Особенности рынка услуг предприятий питания. Динамика изменений в отрасли питания на рубеже XXI в. Основные направления развития отрасли. Независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей. Значение франчайзинга в сфере питания.

Состояние и тенденции развития сферы питания в России. Особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития московского рынка услуг питания.

Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Правила оказания услуг питания. Разрешительная процедура в сфере питания. Сертификация и лицензирование деятельности в области производства и оборота алкогольной продукции. Содержание и особенности применения основных нормативных актов.

Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии.

Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение услуги размещения и услуги питания.

Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли.

Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.

Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания. Различные варианты оргструктуры службы питания. Основные требования к персоналу.

Основы организации работы предприятий питания. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.

Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Организация торговой деятельности предприятий питания. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.

Меню. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов). Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье.

Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Виды завтраков. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.

Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.

Особенности организации питания специальных контингентов. Организация питания иностранных туристов Организация питания туристов на транспорте. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и т.д. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.

Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.

Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания.

Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Банкет за

столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе. Организация буфета-бара. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.

Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация дипломатических приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

Характеристика и оснащение помещений для посетителей Виды и назначение помещений для посетителей: вестибюля, гардероба, аванзала, зала для посетителей, банкетного зала, буфетов, сервизной, раздаточной. Обеспечение взаимосвязи помещений для посетителей с производственными и подсобными помещениями. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.

Стили оформления, современный интерьер предприятий питания, художественное оформление залов для посетителей, их оборудование. Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью.

Оснащение и оборудование сервизной, моечной столовой посуды, хлебoreзки, организация их работы. Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая). Современные требования к столовой посуде и приборам. Маркетинг услуг питания Методы дифференцирования продукта. Сегментация рынка услуг питания. Определение целевого рынка. Позиционирование продукта и предприятия.

Маркетинговые исследования в сфере питания. Меню как инструмент продаж. Маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню. Планирование меню. Основные функции меню. Профессиональные продажи. Требования к торговому персоналу. Тренинги персонала. Выбор стратегии продаж.

Форма промежуточной аттестации зачет, зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.10 «Практикум: Обслуживание в гостиницах»

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

ОК-6 – Способность к самоорганизации и самообразованию.

ОПК-6 – Владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций.

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

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы. Дисциплина «Практикум: Обслуживание в гостиницах» относится к дисциплине по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В. 10).и изучается в 4 и 5 семестрах в объеме 9 з.е.

Содержание дисциплины:

Правила оказания гостиничных услуг Основные нормативные документы, регулирующие деятельность гостиничных предприятий; порядок оказания гостиничных услуг; права и обязанности потребителей гостиничных услуг.

Культура обслуживания предприятия гостеприимства Понятия «культура обслуживания», «организационная культура», «корпоративная культура»; слагаемые

корпоративной культуры; показатели культуры обслуживания, оценка культуры обслуживания; определение уровня качества обслуживания; оценка уровня культуры и качества обслуживания.

Структура управления гостиничным предприятием Понятие «структура управления»; схема функционирования гостиничного предприятия; права и обязанности работников основных служб гостиничного предприятия

Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах Виды услуг, предоставляемых гостиницами; содержание организации обслуживания в гостиницах; гостиничные службы и их функции; формы обслуживания в гостиницах; технологическая схема обслуживания.

Технология работы службы приёма и размещения гостей. Функции службы приёма и размещения проживающих; операционный процесс обслуживания; порядок бронирования мест и номеров в гостинице; порядок регистрации и размещения гостей; особенности регистрации туристских групп; особенности регистрации иностранных туристов; виды расчётов с проживающими; правила расчёта оплаты за проживание; автоматизированная обработка данных в службе приёма и размещения.; принципы взаимодействия службы приёма и размещения с др. службами гостиниц.

Эксплуатация номерного фонда. Служба эксплуатации номерного фонда и её функций; организации поэтажного обслуживания номерного фонда; функциональные обязанности менеджера службы эксплуатации номерного фонда; требования к состоянию и санитарно-гигиенические нормы и правила эксплуатации номерного фонда, административных и бытовых помещений; организация технического обслуживания, ремонта помещений; организация уборочных работ, виды уборки, технология выполнения различных видов уборочных работ; подготовка номеров к заселению; облуживание мини-бара; организация хранения ценных вещей и бумаг проживающих.

Организация питания в гостиницах Классификация предприятий питания в гостиничном сервисе; требования, предъявляемые предприятиям питания; рестораны и бары гостиниц; организация обслуживания предприятиями питания: схемы питания, обслуживание в зале ресторана, обслуживание номеров, обслуживание массовых мероприятий, банкетное обслуживание; комплексный характер обслуживания проживающих предприятиями питания, дополнительные и сопутствующие услуги на предприятиях питания; контроль качества услуг и обслуживания на предприятиях питания.

Организация предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах. Виды дополнительных и сопутствующих услуг, оказываемых в гостиницах; услуги платные и бесплатные; состав и основные функции службы дополнительных и сопутствующих услуг; характеристика различных видов дополнительных и сопутствующих услуг и особенности организации их представления; медицинские услуги; услуги спортивно-оздоровительных центров гостиницы; услуги предприятий сферы досуга; транспортное и экскурсионное обслуживание, информационные услуги; бизнес-обслуживание; предоставление персональных услуг.

Обеспечение безопасности проживающих в гостинице. Концепция безопасности в гостинице; спецификация потенциальных угроз; общие принципы создания системы защиты от угроз; службы безопасности в гостинице, их задачи и функции; стандартные процедуры деятельности службы безопасности; мероприятия по охране безопасности в гостинице; инженерно-технические средства обеспечения безопасности; участие различных гостиничных подразделений в обеспечении безопасности в гостиницах; вопросы безопасности в программе подготовки персонала гостиницы; современные пути повышения эффективности работы служб безопасности.

Форма промежуточной аттестации экзамен, зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.11 «Основы товароведения пищевых продуктов и технологии приготовления пищи»

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Основы товароведения пищевых продуктов и технологии приготовления пищи» относится к вариативной части Блока 1 и изучается в 3 и 4 семестрах в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Химический состав и классификация продовольственных товаров. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, качество и безопасность продовольственных товаров.

Товароведная характеристика продовольственных товаров. Свежие овощи, плоды, грибы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.

Молоко и молочные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров

Рыба, рыбные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов

Нерыбные продукты моря. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству нерыбных продуктов моря. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.

Мясо, мясопродукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения мяса, мясных продуктов.

Птица, дичь. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения птицы и дичи.

Яйцо и яичные продукты, пищевые жиры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.

Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.

Вкусовые товары, пищевые добавки. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.

Подготовка овощей для фарширования. Отходы овощей и их использование. Технология приготовления соусов. Требования к качеству и хранения соусов. Блюда из жареных и тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов.

Требования к качеству овощных блюд.

Блюда из рыбы. Обработка рыбы Обработка нерыбных морепродуктов. Приготовление рыбных п/ф. Обработка рыбы для фарширования и использование пищевых отходов. Блюда из вареной и припущенной рыбы. Блюда из тушеной и жареной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из субпродуктов. Требования к ним. Блюда из птицы и дичи. Заправка птицы и дичи. П/ф из птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Испанский язык для индустрии гостеприимства»

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Испанский язык для индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.01.01) и изучается в 3 и 4 семестрах в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Лексическая тема «Будем знакомы!». Испанский язык в семье романских языков. География распространения. 500 миллионов человек в мире говорит на испанском языке. Вводно-фонетический курс. Испанский алфавит. Испанские гласные звуки, транскрипция. Дифтонги Система, трифтонги, перенос слова. Гласные звуки. Грамматика. Личные местоимения в им. падеже. Единственное число имен существительных. Причастие. Образование множественного числа существительных. Герундий. Глаголы индивидуального спряжения. Настоящее, прошедшее и будущее.

Лексическая тема «Знакомство». Приветствие. Имя. Фамилия. Место жительства. Наличие двойных имен и фамилий в испаноговорящих странах. Презентация. Привычки и обычаи в Испании. Нормы поведения. Лексическая тема «Работа и досуг» Вводно-фонетический курс. Отработка произношения. Грамматика. Отклоняющиеся глаголы, Глагольные конструкции. Образование и употребление прошедших времен.

Лексическая тема. Работа и досуг. Профессии, предприятия и фирмы, режим работы. Проведение досуга. Посещение выставок, театров, кино, ресторанов. Культурные интересы. Увлечения, спорт. Поездка в отпуск.

Лексическая тема «Природа и охрана окружающей среды» Грамматика: Образование и употребление прошедшего несовершенного времени (Préterito Imperfecto). Герундий в качестве обстоятельства образа действия, поясняющего действие глагола-сказуемого. Предлог CON при обозначении совместности, соединения, при обозначении инструмента, средства, способа, формы совершения действия.

Лексическая тема Природа и охрана окружающей среды. Проблемы современного города, контаминация. Необходимость бороться за чистоту окружающей среды. Способы и методы этой борьбы. Лексическая тема «Туристическая поездка» Грамматика. Глагол

отклоняющегося спряжения V группы CONOCER. Глаголы индивидуального спряжения HACER, DAR, SABER. Различия в значении глаголов SABER- знать что-то, о чем-то и CONOCER – быть знакомым с кем-то или чем-то. Значение предлога PARA. Количественные числительные. Предпрошедшее время. Согласование времен в плане прошедшего. Лексическая тема. Поездка в Испанию. Встреча, составление программы пребывания. Экскурсии. Посещение музеев и выставок.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Английский язык для индустрии гостеприимства»

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Английский язык для индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.01.02) и изучается в 3 и 4 семестрах в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Москва – история большого города и ее достопримечательности.

Жизнь в большом городе. Экологические проблемы современности. Современная экологическая обстановка. Загрязнение.

Свободное время, досуг, отдых. Виды путешествий. Путешествие различными видами транспорта. Путешествие самолётом, поездом, автобусом, на корабле. Преимущества каждого вида транспорта.

Профессии в индустрии гостеприимства. Обзор профессий.

Отели мира.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства»

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

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

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

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

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

государственного или муниципального управления).

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства» относится к вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.02.01) и изучается в 7 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Информационные технологии в деятельности гостиниц.

АСУ гостиниц.

Информационные технологии в деятельности оператора.

Специальное ПО для туроператоров.

Информационные технологии в деятельности принимающей стороны.

Информационные технологии в деятельности агента.

Комплексная автоматизация, единое информационное пространство в турбизнесе.

Форма промежуточной аттестации: зачет в 7 семестре.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Интернет-технологии в гостиничном деле»**

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

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Интернет-технологии в гостиничном деле» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.02.02) и изучается в 7 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

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

Компьютерные сети.

Интернет и современные инфокоммуникации.

Мультимедийные Интернет-технологии.

Интернет-технологии и индустрии гостеприимства.

Интернет – коммерция.

Портальные технологии бизнеса в гостеприимстве.

Туристская Интернет-реклама.

Эффективность интернет-проектов в индустрии гостеприимства.

Форма промежуточной аттестации: зачет в 7 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.03.01 «Речевая коммуникация в международном гостиничном менеджменте (на англ. языке)»

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Речевая коммуникация в международном гостиничном менеджменте (на англ. языке)» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.03.01) и изучается в 5 и 6 семестрах в объеме 7 з.е.

Содержание дисциплины:

Основные понятия теории речевой коммуникации. Коммуникация. Речевая коммуникация. Теория коммуникации. Понятие коммуникации. Многоаспектность понятия «коммуникация». Речевая коммуникация. Цель речевой коммуникации. Задачи речевой коммуникации. Формы и типы речевой коммуникации

Язык и речь. Язык и общество. Функции языка Психолингвистическая трактовка речи. Речевое общение. Речевая деятельность. Речевое действие. Речевая ситуация. Этапы реализации речевого действия. Восприятие речи. Обратная связь как элемент контроля речевого действия. Контекст речевого общения. Виды речевой деятельности.

Модель речевой коммуникации. Коммуникативные барьеры: барьеры, обусловленные факторами среды, технические барьеры, «человеческие барьеры» (психофизиологические и социокультурные). Нравственные установки участников коммуникации. .

Чтение как вид речевой деятельности. Содержание процесса чтения. Недостатки традиционного чтения. Способы чтения. Интегральный алгоритм чтения. Дифференциальный алгоритм чтения. Методика совершенства навыка чтения. Способы фиксации прочитанной информации: конспект, аннотация, реферат.

Слушание как вид рецептивной речевой деятельности. Факторы, определяющие эффективность слухового восприятия. Принципы эффективного слушания. Методики повышения эффективности слушания. Основные принципы конспектирования и техника записи воспринятой на слух информации.

Говорение как вид продуктивной речевой деятельности.

Письменная речь как самостоятельная целостная целенаправленная речевая структура. Технология продуцирования письменной речи. Понятие о тексте. Специфические качества текста. Факторы, влияющие на речевое продуцирование: цель, предмет, тема, проблема, жанр.

Подготовка публичных выступлений в различных жанрах.

Мастерство устного выступления. Риторика. Классический риторический канон. Оратор. Навыки и умения, которыми должен обладать оратор. Повседневная подготовка к выступлениям. Проблема контакта с аудиторией. Подготовка к конкретному выступлению (выбор темы и определение целевой установки, поиск источников, составление плана, виды планов, работа над композицией, написание текста, репетиция).

Культура дискусивно-полемиической речи. Мастерство ведения диалога. Виды публичного спора. Спор, дискуссия, полемика, диспут, дебаты. Условия эффективности спора. Культура дискусивно-полемиической речи. Доказательность и убедительность речи. Прямое и косвенное доказательство. Правила выдвижения тезиса и аргументов. Основные виды

аргументов (логические аргументы и психологические доводы).

Этика и психология речевой коммуникации.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 «Международный спичрайтинг (на англ. языке)»

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Международный спичрайтинг (на англ. языке)» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.03.02) и изучается в 5 и 6 семестрах в объеме 7 з.е.

Содержание дисциплины:

Спичрайтинг как PR-технология и профессия История становления спичрайтинга. Связь спичрайтинга с теорией коммуникации, ораторской речью, риторикой, стилистикой, культурой речи, деловой речью. Спичрайтинг как технология. Спичрайтинг как профессия. Спичрайтерский текст как разновидность PR-текста.

Спичрайтер. Международный спичрайтинг. Публичное выступление и его особенности. Выступление на иностранном языке и его особенности.

Подготовка к публичному выступлению. Выбор темы. Знакомство с субъектом PR. Интервью с субъектом PR. Выявление характерных особенностей субъекта PR, которые должны быть учтены при подготовке выступления.

Типология публичных выступлений. Классификации публичных речей по цели. Информационная речь. Убеждающая речь. Протоколно-этикетная речь. Классификация публичных речей по сферам применения. Устные и письменные речи в политической сфере. Устные и письменные речи в сфере бизнеса.

Учет особенностей аудитории при подготовке публичного выступления. Типологии аудитории: по размеру, возрасту, подготовленности, подвижности, отношению к оратору / выступлению. Способы нейтрализации провокаторов общения.

Написание текста публичного выступления. Подготовка полного текста публичной речи. Составление тезисов речи. Составление краткого цитатного плана речи. Подготовка конспекта речи.

Организация устного публичного выступления Подготовка к произнесению речи. Собственно публичное выступление. Классификации публичной речи по степени подготовленности. Поведение оратора в аудитории.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Событийный менеджмент в индустрии гостеприимства»

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

ПКЗ – владением навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Событийный менеджмент в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.04.01) и изучается в 6 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Введение в индустрию деловых встреч. Понятие «мероприятие»; виды деловых мероприятий, МІСЕ-мероприятия: конгрессные мероприятия, выставки, деловые встречи, поощрительные туры, деловой туризм: различные подходы к определению; МІСЕ или деловой туризм; современное состояние и перспективы развития делового туризма, социально-экономический вклад индустрии деловых встреч, основные туроператоры делового туризма.

Этапы подготовки мероприятия. Создание концепции мероприятия, формулирование целей и задач, планирование, реализация, координация мероприятия, механизм оценки результатов. Стратегический анализ, разработка и осуществление стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства.

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

Проектная команда, подрядчики и выбор места проведения мероприятия. Формирование проектных команд, работа с подрядчиками, бизнес-отели, требования к конференц-залам, возможные способы рассадки участников, правило 5 чувств, классификации деловых центров.

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

Технология организации и проведения отдельных видов деловых мероприятий. Роль, функции, специфика подготовки и проведения МІСЕ-мероприятий и таких деловых мероприятий как совещание, переговоры, презентация, деловой прием.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.04.02 «Менеджмент деловых мероприятий в предприятиях индустрии гостеприимства»

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

ПКЗ – владением навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Менеджмент деловых мероприятий в предприятиях индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.04.02) и изучается в 6 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Введение в индустрию деловых встреч. Понятие «мероприятие»; виды деловых мероприятий, МІСЕ-мероприятия: конгрессные мероприятия, выставки, деловые встречи, поощрительные туры, деловой туризм: различные подходы к определению; МІСЕ или деловой туризм; современное состояние и перспективы развития делового туризма, социально-экономический вклад индустрии деловых встреч, основные туроператоры делового туризма.

Этапы подготовки мероприятия. Создание концепции мероприятия, формулирование целей и задач, планирование, реализация, координация мероприятия, механизм оценки результатов.

Логистика мероприятия. Планирование ресурсов и распределение работ, планирование

хода мероприятия и оперативное управление, транспортное обеспечение, составление проектных документов (check-list); составление проекта мероприятия.

Проектная команда, подрядчики и выбор места проведения мероприятия. Формирование проектных команд, работа с подрядчиками, бизнес-отели, требования к конференц-залам, возможные способы рассадки участников, правило 5 чувств, классификации деловых центров.

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

Технология организации и проведения отдельных видов деловых мероприятий. Роль, функции, специфика подготовки и проведения МІСЕ-мероприятий и таких деловых мероприятий как совещание, переговоры, презентация, деловой прием.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 «Менеджмент персонала в индустрии гостеприимства»

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Менеджмент персонала в индустрии гостеприимства» относится к вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.05.01) и изучается в 8 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Методологические основы менеджмента персонала в индустрии гостеприимства. Предмет и задачи курса. Становление теории управления человеческими ресурсами. Современные концепции управления персоналом за рубежом и в России. Основные понятия и определения. Система управления персоналом организации, ее цели, задачи, состав и структура. Функции управления персоналом. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием индустрии гостеприимства. Мировые тенденции развития управления человеческими ресурсами.

Персонал предприятия как объект управления в индустрии гостеприимства. Условия эффективного управления человеческими ресурсами в индустрии гостеприимства. Основные характеристики персонала организации на индивидуальном и групповом уровнях в индустрии гостеприимства. Структура кадров в индустрии гостеприимства. Показатели, характеризующие деятельность персонала. Организация, нормирование и оценка труда работников предприятия в индустрии гостеприимства.

Принципы и методы управления персоналом в индустрии гостеприимства. Современные принципы управления персоналом организации в индустрии гостеприимства, их состав и содержание. Основные группы методов управления персоналом и условия их применения в организации в индустрии гостеприимства. Административные (организационно-распорядительные) методы управления персоналом в индустрии гостеприимства. Экономические методы управления персоналом в индустрии гостеприимства. Социально-психологические методы управления персоналом в индустрии гостеприимства.

Правовое обеспечение системы управления персоналом в индустрии гостеприимства. Основы нормативно-правового регулирования трудовых отношений. Трудовое право. Сфера

действия трудового права. Трудовые отношения. Цели и задачи правового регулирования трудовых отношений. Принципы правового регулирования трудовых отношений. Основные законодательные акты, регулирующие трудовые отношения в РФ. Ограничения нормативно-правового регулирования трудовых отношений. Трудовой договор в индустрии гостеприимства. Условия и порядок заключения трудового договора в индустрии гостеприимства. Прекращение трудового договора в индустрии гостеприимства.

Кадровое планирование в организации в индустрии гостеприимства. Сущность, содержание, цели и задачи кадрового планирования в индустрии гостеприимства. Кадровая политика и стратегии организации в индустрии гостеприимства. Основные виды кадрового планирования на предприятии в индустрии гостеприимства. Система кадрового планирования. Планирование потребности в персонале в индустрии гостеприимства. Планирование привлечения персонала и трудовой адаптации. Планирование высвобождения или сокращения персонала. Планирование обучения персонала. Планирование деловой карьеры и служебно-профессионального продвижения. Планирование расходов на персонал.

Организация найма персонала в индустрии гостеприимства. Структура и содержание процесса найма персонала в организации индустрии гостеприимства. Основные методы набора, деловой оценки и отбора персонала в индустрии гостеприимства. Взаимодействие организации с рынком рабочей силы. Общий анализ потребности (настоящей и будущей) в кадрах. Формулирование требований к кандидатам. Выбор методик оценки и отбора кандидатов на замещение вакантных рабочих мест и должностей. Особенности оценки и отбора кандидатов на замещение вакантных должностей руководителей.

Профессиональная ориентация и трудовая адаптация персонала в индустрии гостеприимства. Сущность и содержание профессиональной ориентации и трудовой адаптации персонала в индустрии гостеприимства. Цели и задачи профориентации. Формы профориентационной работы. Виды, цели и задачи трудовой адаптации персонала. Методология управления профориентацией и трудовой адаптацией персонала на предприятиях. Общая и специализированная программа трудовой адаптации персонала.

Мотивация и стимулирование трудового поведения персонала организации в индустрии гостеприимства. Сущность и содержание основных теорий мотивации персонала. Иерархия потребностей человека по теории А. Маслоу. Теория потребностей Д. Мак Клеllandа. Двухфакторная модель удовлетворенности работой Ф. Герцберга. Теория ожиданий В. Врума. Теория справедливости Д. Адамса. Комплексная теория мотивации Портера—Лоулера. Условия формирования мотива труда. Диалектическая взаимосвязь мотивации и стимулирования труда. Комплексная система мотивации и стимулирования труда в организации в индустрии гостеприимства.

Управление деловой карьерой в организации в индустрии гостеприимства. Понятие и виды деловой карьеры. Этапы деловой карьеры в индустрии гостеприимства. Современные подходы к управлению деловой карьерой работников в организации. Цели и задачи управления деловой карьерой. Мотивация карьерного роста. Способы формирования деловой карьеры. Оценка карьерного потенциала сотрудников. Открытость процесса управления деловой карьерой сотрудников в организации.

Управление развитием персонала организации в индустрии гостеприимства. Понятие, цели и принципы развития персонала в организации. Современные подходы к управлению процессами развития персонала на предприятиях в индустрии гостеприимства. Современные концепции обучения персонала. Специализированное обучение. Многопрофильное обучение. Обучение, ориентированное на личность обучаемого. Методы обучения персонала, их классификация. Управление обучением персонала. Оценка эффективности обучения персонала организации.

Управление межличностными отношениями в коллективе в индустрии гостеприимства. Личность и ее поведение. Психологические особенности индивида. Факторы, влияющие на поведение личности в индустрии гостеприимства. Темперамент, характер, социальные установки. Природа социальных конфликтов, зарождение и развитие. Внутрличностный

конфликт. Межличностный конфликт. Конфликт между личностью и группой. Межгрупповой конфликт в индустрии гостеприимства. Современные подходы к управлению конфликтами и стрессами в трудовых коллективах. Стратегии управления конфликтами. Структурные методы разрешения конфликтов. Способы разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде.

Управление трудом и занятостью. Рынки труда в индустрии гостеприимства. Организация управления трудом и занятостью в РФ. Система управления трудом и занятостью населения. Федеральная служба по труду и занятости, её основные функции. Основные направления деятельности Федеральной службы по труду и занятости. Понятие и структура рынка труда в индустрии гостеприимства. Рынок рабочей силы. Потенциальный рынок рабочей силы. Циркулирующий рынок рабочей силы. Внутрифирменный рынок рабочей силы. Рынок рабочих мест. Характеристика состояния рынка труда. Классификация рынков труда.

Организация кадрового делопроизводства на предприятии в индустрии гостеприимства. Нормативно-правовая база кадрового делопроизводства. Цели и задачи кадрового делопроизводства в индустрии гостеприимства. Организация кадрового делопроизводства. Состав кадровой документации в индустрии гостеприимства. Перечень документов по управлению персоналом в организации. Нормы права, регламентирующие различные аспекты работы с кадровыми документами. Общие требования к оформлению кадровой документации. Документирование общих вопросов управления трудовым коллективом и расстановки кадров. Документирование учета использования рабочего времени. Документирование основных процедур управления персоналом.

Организационно-кадровый аудит предприятия в индустрии гостеприимства. Сущность, цели и задачи организационно-кадрового аудита. Основные объекты организационно-кадрового аудита в индустрии гостеприимства. Кадровые процессы. Строение организации (ее структура). Трудовой (кадровый) потенциал. Диагностика кадровых процессов в организации. Исследование организационной структуры предприятия. Оценка трудового (кадрового) потенциала. Результаты организационно-кадрового аудита.

Управление эффективностью деятельности персонала в индустрии гостеприимства. Функционально-стоимостный анализ как метод повышения эффективности управления персоналом. Функции управления персоналом в индустрии гостеприимства. Стоимость функций управления персоналом. Цели и задачи функционально-стоимостного анализа при управлении эффективностью деятельности персонала организации. Принципы функционально-стоимостного анализа. Содержание функционально-стоимостного анализа. Разработка проекта повышения эффективности деятельности персонала.

Комплексная оценка управления персоналом в индустрии гостеприимства. Современные научные концепции оценки эффективности деятельности персонала в индустрии гостеприимства по результатам деятельности предприятия. Современные научные концепции оценки эффективности деятельности персонала по результатам деятельности каждого отдельного работника. Современные научные концепции оценки эффективности деятельности персонала по качеству организации трудовых процессов. Критериальные показатели эффективности деятельности производственного и управленческого персонала. Методы оценки эффективности деятельности персонала. Оценка рядовых работников. Оценка линейных менеджеров. Оценка высшего руководства. Критерии эффективности работы предприятия в целом.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.05.02 «Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства»

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

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

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы. Дисциплина «Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.05.02) и изучается в 8 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Теоретические основы обеспечения безопасности предприятий индустрии гостеприимства.

Факторы, влияющие на безопасность предприятий индустрии гостеприимства.

Механизм безопасности в РФ.

Особенности обеспечения мер личной безопасности клиентов предприятий индустрии гостеприимства.

Обеспечение безопасности персонала в предприятиях индустрии гостеприимства.

Государственно-правовой институт безопасности индустрии гостеприимства.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.06.01 «Этика и психология делового общения в международном гостиничном менеджменте»

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

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

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

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы. Дисциплина «Этика и психология делового общения в международном гостиничном менеджменте» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.06.01).

Содержание дисциплины:

Основы кросс-культурной психологии и управление деловой коммуникацией в международном гостиничном бизнесе. Кросс-культурная психология и культурное разнообразие в современном мире. Когнитивная и языковая картины мира представителей разных культур как основа кросс-культурной психологии общения. Общение как социально-психологическая категория. Понятия концепта и концептосферы. Этнокультурные концепты и константы как базовые единицы коммуникации. Концепты «гость» и «гостеприимство» в разных этнокультурах и в международном гостиничном бизнесе. Понятия «Свой» и «Другой», «Свой» и «Чужие» в кросс-культурной психологии. Идентичность, ментальность, система (иерархия) ценностей и их отражение в межкультурном общении. Понятие национального характера. Виды идентичностей (социальная, физиологическая, психологическая) и их характеристика. Психологическая идентичность представителей разных культур и ее параметрические модели. Индивидуализм vs Коллективизм. Агентивность vs Неагентивность. Рационализм vs Эмоциональность. Соревновательность vs Сотрудничество. Оптимизм vs Пессимизм. Терпимость vs Терпение. Степень открытости. Взаимосвязь идентичности и этнокультурных различий в поведении и общении. Различия в менталитете и идентичностях представителей различных культур в составе команды гостиничного предприятия для выбора верных стратегий коммуникации в сфере международного гостиничного менеджмента. Проявление отношения к кросс-культурным различиям в разных странах и культурах. Влияние культурного разнообразия, в т.ч. этнокультурной психологической идентичности членов

команды, на выбор методов принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организации. Мотивация сотрудников в разных культурах. Лидерство в интернациональных командах. Подбор команды и командная работа в условиях международного предприятия. Корпоративная культура в международном (гостиничном) предприятии. Вербальные, невербальные и паравербальные средства межкультурного делового общения в международном гостиничном менеджменте. Психология эмоций в кросс-культурном контексте. Этнокультурные (национальные) стереотипы и предрассудки как психологические барьеры коммуникации. Культурная диффузия. Культурный релятивизм и этноцентризм. Виды этноцентризма (национализм, расизм) и пути их преодоления в условиях международных команд. Понятие межкультурной компетенции, в т.ч. в международном гостиничном менеджменте. Толерантность (толерантное сознание, мышление и поведение) как элемент межкультурной компетенции.

Психология конфликта в международном гостиничном менеджменте. Понятие конфликта. Конфликт и конфликтная ситуация. Конфликтные личности в команде. Психологическая напряженность. Виды и стадии конфликтов. Внутриличностный конфликт, межличностный конфликт, конфликт между личностью и группой, межгрупповой конфликт. Тестирование индивидуальных особенностей поведения в конфликтной ситуации. Основные функциональные последствия конфликтов для организации. Основные причины и последствия конфликтов. Дисфункциональные конфликты в организации. Структурные методы управления конфликтами: четкая формулировка требований; использование координирующих механизмов; становление общих целей, формирование общих ценностей. Роль корпоративной культуры организации в недопущении и разрешении конфликтных ситуаций. Управленческие стратегии разрешения конфликтов в организации: «избегание», «уступка», «противоборство», «компромисс». Интракультурные и кросс-культурные конфликты. Кросс-культурные конфликты в деловой среде – причины, разновидности, методы и пути разрешения, последствия. Проявление отношения к кросс-культурным конфликтам в разных странах и культурах. Способы разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций в межкультурной среде международных гостиничных предприятий.

Этика деловой коммуникации в международном гостиничном менеджменте. Понятие этики и этикета. Основные категории и разделы этики. Деловой этикет. Функции делового этикета. Культурно-специфичный (этнокультурный и национальный) и инвариантный деловой этикет. Виды невербального и паравербального этикета: паралингвистический, кинетический, визуальный, аудиальный, тактильный, гастрономический, ольфакторный, проксемный, временной, системологический. Разделы и сферы деловой этики в международном менеджменте (визиты, приветствия и представления, переговоры, церемонии, критика, комплименты, поведение и коммуникация на рабочем месте / в офисе, дресс-код, подарки, гастрономические и питейные поступки, социализация). Ритуал и ритуализованные виды этикета. Специфика этики деловой коммуникации в разных странах и культурах. Профессиональный гостиничный этикет. Этикетные нормы и этикетные формулы. Этика обслуживания. Этика гостя и этика хозяина. Расхождения этикетных норм в условиях международного гостиничного менеджмента. Деловой электронный сетевой этикет (нэтикет) в условиях информационного общества.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.06.02 «Дипломатический протокол и этика деловых отношений в международном гостиничном менеджменте»

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

ОПК-6 – владение методами принятия решений в управлении операционной

(производственной) деятельностью организаций;

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Дипломатический протокол и этика деловых отношений в международном гостиничном менеджменте» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.06.02) и изучается в 6 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Протокол и этикет – культура международного и делового общения. История развития этики. Этика общечеловеческая и этика профессиональная. Формирование профессиональной этики.

Принципы этики деловых отношений. Общая характеристика норм деловых отношений. Протокол. История дипломатического протокола.

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

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

Подготовка, организация и проведение протокольных мероприятий в международном гостиничном менеджменте. Организация работы с зарубежной делегацией. Переговоры как одно из протокольных мероприятий в международном гостиничном менеджменте. Виды деловых приемов и банкетов в международном гостиничном менеджменте.

Официальная переписка – основа делового общения в международном гостиничном менеджменте. Современная деловая корреспонденция в международном гостиничном менеджменте. Визитные карточки в международном гостиничном менеджменте.

Этика телефонного разговора в международном гостиничном менеджменте. Телефон как средство делового общения в международном гостиничном менеджменте. Переговоры по телефону в международном гостиничном менеджменте.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.07.01 «Продажи в гостеприимстве»**

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Продажи в гостеприимстве» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.07.01) и изучается в 7 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Маркетинговой деятельности в гостеприимстве Маркетинговой деятельности в гостеприимстве: цели, задачи. Служба маркетинга: функции, назначение. Изучение структуры службы продажи и маркетинга, функций отделов и должностных инструкций сотрудников .

Взаимосвязь службы маркетинга с руководством и другими структурными подразделениями. Типы маркетинга. Рынок: понятие, виды, признаки. Основные рыночные показатели. Изучение состояния и перспектив развития рынка сферы гостеприимства.

Объекты и субъекты маркетинговой деятельности. Объекты маркетинговой деятельности: потребность, нужда, спрос, товар, рынок. Потребность, нужда, спрос их общность и различия. Классификация потребностей. Потребности, удовлетворяемые в гостеприимстве. Классификация субъектов осуществляющих маркетинговую деятельность. Потребители сферы гостеприимства, особенности их поведения. Методы изучения и анализа предпочтений потребителя сферы гостеприимства. Определение рыночного жизненного цикла продукта сферы гостеприимства и определение способов его продления. Окружающая среда предприятия: виды, факторы формирующие окружающую среду предприятия. Макро- и микросреда гостиничного предприятия. Методы формирования базы данных. Изучение методов поиска и анализа актуальной информации в сети Интернет.

Методы формирования спроса и стимулирования сбыта. Виды спроса и их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при различных видах спроса. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОСТИСС): виды, назначение. Изучение методов формирования спроса и стимулирования спроса. Информационные методы: пропаганда, консультации. Личная продажа, моральное и материальное стимулирование, PR; возможности, достоинства и недостатки. Изучение методов прогнозирования потребностей на рынке: назначение, разновидности, возможности

Коммуникационная политика гостиничного предприятия. Особенности формирования коммуникационной политики гостиничных предприятий. Стратегия продвижения гостиничных продуктов и услуг на внутренние и внешние рынки. Реклама гостиничных предприятий, ее роль и значение, функции, виды, правовая база. Ознакомление с критериями выбора средств рекламы предприятиями гостиничного хозяйства. Характеристика основных современных средств продвижения: выставочная деятельность, реклама в СМИ, электронные технологии (Интернет, мультимедийные средства, E-mail маркетинг). Фирменный стиль гостиничного предприятия: понятие, составляющие элементы, пути формирование. «Паблик рилейшенз»: понятия, назначение, виды мероприятий. Организация рекламной кампании. Ознакомление с методикой разработки рекламной программы гостиничного предприятия. Выбор видов и носителей рекламы. Правила рекламы. Эффективность рекламы различных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы. Изучение методов оценки эффективности рекламы.

Выявление конкурентоспособности гостиничного продукта и предприятия. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность гостиничного предприятия и гостиничного продукта. Виды конкуренции и конкурентов в гостиничном бизнесе. Конкурентные преимущества. Конкурентные стратегии гостиничного предприятия. Гостиничный продукт и гостиничная услуга: понятие, отличие от товара. Показатели конкурентоспособности гостиничного продукта и гостиничной услуги. Качество гостиничного продукта: понятие, показатели, методы оценки. Управление качеством гостиничного продукта. Изучение правил предъявления и рассмотрения претензий по качеству. Этапы жизненного цикла товаров (ЖЦТ). Особенности маркетинговых решений на каждом этапе. Специфика РЖЦ гостиничного продукта. Выявление взаимосвязи конкурентоспособности гостиничного продукта с ЖЦТ. Критерии оценки конкурентоспособности предприятия гостиничного хозяйства. Ознакомление с методами анализа конкурентоспособности гостиничного продукта и предприятия.

Разработка комплекса маркетинга. Понятия комплекса маркетинга, его базовые элементы: продукт, цена, каналы сбыта, продвижение. Определение понятий «гостиничный продукт», «гостиничная услуга». Гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования комплексного гостиничного продукта. Дополнительные услуги и их влияние на формирование потребительской ценности гостиничного продукта. Изучение факторов, влияющих на разработку и объем продаж гостиничного продукта.

Разработка гостиничного продукта на основе маркетингового подхода.

Позиционирование гостиничных продуктов и услуг. Понятие ассортимента гостиничных продуктов и услуг, ассортиментной политики гостиницы. Показатели широты, глубины и насыщенности ассортимента. Особенности товарной политики гостиницы. Номенклатура услуг в гостинице. Формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице. Особенности продажи номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы. Цена в комплексе маркетинга гостиничного предприятия, особенности ценообразования в гостиничном бизнесе. Выбор методов ценообразования. Ценообразование на различных типах рынка. Анализ ценовой политики конкурентов. Изучение методики расчета базисной цены гостиничного продукта. Формирование ценовой политики гостиницы, характеристика и порядок применения скидок. Система продвижения и каналы распределения гостиничных услуг. Каналы сбыта гостиничных услуг. Прямые продажи, агентские продажи. Ознакомление с техникой продаж гостиничных продуктов. Стимулирование сбыта: понятие, виды. Выбор средств и методов сбыта.

Технологии продажи в сфере гостеприимства. Личная продажа в сфере гостеприимства. Определение потенциальных клиентов гостиничных предприятий. Подготовка торговой презентации. Проведение торговой презентации: открытие презентации, вовлечение клиента в процесс презентации, презентация гостиничных услуг, преодоление возражений клиента, закрытие презентации и последующая работа с клиентом. Повышение производительности продаж в гостиничной индустрии. Телефонная продажа услуг в гостиничной индустрии. Основы общения по телефону. Телефонный этикет. Продажа продукции и услуг ресторанов и баров. Позиционирование ресторанов и баров. Мерчандайзинг блюд и напитков. Продвижение продукции и услуг ресторанов и баров. Организация возвратного бизнеса.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 «Организация рекламной деятельности в гостеприимстве»

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Организация рекламной деятельности в гостеприимстве» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.07.02) и изучается в 7 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Основы теории коммуникации.

Реклама как элемент комплекса маркетинговых коммуникаций

Организация рекламной деятельности.

Рекламная кампания. Классификация. Особенности организации.

Связи с общественностью - Паблисити (PR)

Стимулирование сбыта и продаж в гостиничных предприятиях.

Реклама с использованием информационных технологий

Оценка эффективности коммуникационных стратегий предприятия

Проектирование рекламной кампании для гостиничных предприятий

Форма промежуточной аттестации: зачет в 7 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 Маркетинг гостинично-ресторанного бизнеса

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Маркетинг гостинично-ресторанного бизнеса» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.08.01) и изучается в 8 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Сущность маркетинга. Сущность маркетинга отдельного предприятия индустрии гостеприимства. Миссия бизнеса. Анализ внешней среды. Ее благоприятные возможности и опасности. Анализ внутренней среды: преимуществ и недостатков. Формулирование целей предприятия. Формулирование стратегии. Стратегия, направленная на завоевание лидерства за снижение издержек. Стратегия дифференциации. Фокусированные стратегии. Формулирование программ. Создание имиджа фирмы. Анализ и выбор товара для реализации. Основной продукт, дополняющий или поддерживающий продукт, продукт в «расширенном толковании». Основные компоненты конкурентоспособного продукта индустрии гостеприимства. Качество услуг индустрии гостеприимства и его основные характеристики. Создание информационной базы маркетинга. Потребность в информации. Источники информации. Получение и обработка информации. Маркетинговые исследования.

Выявление возможных целевых рынков. Жизненный цикл продукта индустрии гостеприимства. Ранжирование избранных рынков. Тщательный (глубинный) анализ отобранных рынков.

Разработка плана маркетинга. Использование плана маркетинга. Наблюдение за использованием и мониторинг. Постпродажные взаимоотношения с клиентами: основной, регулирующий, ответственный, практический уровни и уровень партнерства. Особенности маркетинга турфирмы. Особенности маркетинга гостиницы. Особенности маркетинга ресторанного предприятия. Особенности маркетинга прочих элементов индустрии гостеприимства.

Международные организации и их роль в управлении маркетингом услуг гостеприимства. Всемирная туристская организация (ВТО). Вопросы маркетинга в общей программе работ ВТО. Национальные туристские администрации. Отечественный и зарубежный опыт управления маркетингом.

Роль и функции Бюро туристского маркетинга в развитии индустрии гостеприимства страны. ГКФТ РФ и его роль в организации маркетинга индустрии гостеприимства России.

Служба управления маркетингом на предприятии индустрии гостеприимства. Обычная организационная структура. Структура, ориентированная на обслуживание клиента.

Индивидуальные и организованные покупатели услуг индустрии гостеприимства. Потребительское поведение. Чэмберс, Чако, Льюис о постулатах поведения потребителя. Модель потребительского поведения.

Факторы, влияющие на потребительское поведение. Культурные, социальные, личностные и психологические характеристики потребителя. Поведение потребителя в разных национальных культурах. Общественные классы и социальные группы и их роль в формировании потребительского поведения. Семья и личностные факторы. Статус, стиль жизни. Потребитель как участник процесса принятия решения о покупке

Характерные черты покупателей услуг индустрии гостеприимства. Потребительское поведение после покупки.

Организованные покупатели услуг индустрии гостеприимства. Факторы, влияющие на организованных покупателей услуг индустрии гостеприимства. Внеорганизационные (факторы

внешней среды), внутриорганизационные (факторы внутренней среды). Межличностные и личностные факторы. Принятие решения о покупке организованным покупателем.

Основные сегменты рынка услуг гостеприимства. Требования к эффективной сегментации. Разработка способов измерения привлекательности сегментов. Определение целевого рынка. Варианты охвата рынков: недифференцированный маркетинг, дифференцированный маркетинг, концентрированный маркетинг. Выбор стратегии охвата рынка, факторы, влияющие на него: ресурсы компании, степень гомогенности (однородности) товара, стратегии конкурентов.

Позиционирование товара и компании в целях достижения конкурентных преимуществ. Стратегии позиционирования, их выбор и применение.

Ценовая эластичность спроса на услуги гостеприимства. Восприятие потребителем цены на услуги индустрии гостеприимства. Факторы, влияющие на чувствительность потребителя к цене.

Основные подходы к установлению цен на услуги индустрии гостеприимства. Верхний и нижний предел цены. Ценообразование, основанное на издержках: «издержки плюс», анализ безубыточности по целевой прибыли. Ценообразование, основанное на отношении покупателей к цене. Цены, основанные на конкуренции - ценовая стратегия следования за конкурентами.

Стратегии ценообразования на услуги индустрии гостеприимства. Стратегии ценового регулирования в индустрии гостеприимства: скидки за объем, скидки в зависимости от времени покупки и т.п. Психологические методы ценообразования.

Условия возникновения рекламы услуг гостеприимства. Цели и задачи рекламы индустрии гостеприимства. Функции рекламы услуг гостеприимства. Требования к рекламе. Носители рекламы услуг индустрии гостеприимства. Реклама в периодической печати. Рейтинг печатных изданий. Выбор места, формы и цвета для рекламы в периодических СМИ. Рекламная печатная продукция: особенности их использования в индустрии гостеприимства. Аудиовизуальная реклама: теле, видео, радиореклама. Реклама по телефону. Почтовая реклама. Стендовая реклама. Световая реклама. Прочие средства рекламы услуг индустрии гостеприимства. Типы рекламных посланий: информативные, ассоциативные, побуждающие, напоминающие. Роль рекламных агентств в организации рекламных кампаний.

Рекламная кампания предприятия индустрии гостеприимства. Бюджет рекламы. Рекомендации по организации и проведению рекламной кампании предприятия индустрии гостеприимства. Схема оптимальной организации рекламной кампании. Наиболее частые ошибки в проведении рекламной кампании. Рекламная политика на государственном уровне.

Прямой маркетинг и причины его распространения в индустрии гостеприимства. Стимулирование сбыта. Цели стимулирования сбыта. Выбор средств стимулирования сбыта. Средства стимулирования потребителя: купоны, премии, лотереи и т.д. Разработка программы стимулирования сбыта. Оценка результатов стимулирования сбыта.

Участие в международных туристских выставках. Берлинская туристская биржа. Лондонская туристская ярмарка. Миланская туристская биржа. Туристская выставка в Мадриде. Московское конгрессное бюро (МКБ) и его роль в продвижении туристского продукта на мировом рынке. Российские туристские выставки.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.08.02 «Маркетинговые коммуникации в гостиничном деле»

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Маркетинговые коммуникации в гостиничном деле» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.08.02) и изучается в 8 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Сущность и содержание маркетинга в индустрии гостеприимства. Количественные и качественные маркетинговые цели предприятия гостеприимства. Функции маркетинга в предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса. Социально-экономическое значение маркетинга услуг гостеприимства. Основные подходы предприятий гостеприимства к маркетингу. Средства маркетинга в предприятиях индустрии гостеприимства. Маркетинг-микс: модели «4 Пи», «7 Пи», «9 Пи».

Исследование рынка продукции и услуг предприятий гостеприимства. Рынок как объективная экономическая основа маркетинга. Роль и место гостеприимства в сфере услуг. Факторы, влияющие на состояние и развитие индустрии гостеприимства. Стратегический анализ, разработка и осуществление стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности в гостиничном деле. Оценка воздействия макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления. Выявление и анализ рыночных и специфических рисков. Анализ поведения потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли. Тенденции развития мировой индустрии гостеприимства. Кооперация предприятий индустрии гостеприимства в форме горизонтальной интеграции. Особенности сегментации рынка услуг гостеприимства. Основные сегменты рынка услуг гостеприимства. Этапы целевого маркетинга. Методы поиска оптимального количества целевых сегментов рынка. Разработка способов измерения привлекательности сегментов. Рыночное позиционирование предприятий гостеприимства. Маркетинговые исследования рынка индустрии гостеприимства. Виды маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства. Этапы маркетинговых исследований. Маркетинговая информационная система как основа маркетинговых исследований. Оценка потребности в информации. Маркетинговая разведка. Бенчмаркинг. Методы сбора информации в предприятиях гостеприимства.

Основы маркетинговой деятельности в предприятиях гостеприимства. Сущность услуг гостеприимства. Социально-экономическое значение услуг. Классификация услуг. Виды услуг индустрии гостеприимства. Основные характеристики услуги гостеприимства. Сущность продукта предприятия гостинично-ресторанного бизнеса. Особенности продукта гостеприимства. Особенности услуг однородной группы. Понятие качества и виды качества. Модель восприятия качества обслуживания в предприятиях гостеприимства. «Точки соприкосновения» в индустрии гостеприимства, их анализ. Стратегии качества обслуживания. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества услуг в предприятиях гостеприимства. Сущность внутреннего маркетинга. Конкурентоспособность товаров и услуг индустрии гостеприимства. Социально-экономическая сущность конкуренции в гостеприимстве. Факторы конкурентного преимущества. Типы конкурентных преимуществ. Факторы конкурентоспособности предприятий гостеприимства. Критерии оценки конкурентоспособности услуги предприятия гостеприимства. Методы обеспечения конкурентоспособности товаров и услуг индустрии гостеприимства.

Стратегическое планирование маркетинговой деятельности в предприятиях гостеприимства. Цели и задачи планирования маркетинговой деятельности в предприятиях гостеприимства. Виды деловых планов и их взаимосвязь. План по маркетингу и требования к

его подготовке. Разработка и реализация плана по маркетингу. Уровни стратегического маркетингового планирования. Разработка альтернативных стратегий. Виды маркетинговых стратегий и методика их выбора.

Ценовые стратегии предприятий гостеприимства. Особенности ценообразования в предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса. Цели ценообразования. Функции цены. Факторы, влияющие на формирование цены продажи услуг гостеприимства. Методы ценообразования. Подходы к ценообразованию в предприятиях гостеприимства. Тактические методы ценообразования. Психологические методы ценообразования. Диверсификация цен на услуги предприятий гостеприимства. Определение и реализация ценовой стратегии.

Распределение и сбыт продукции и услуг предприятий гостеприимства. Особенности формирования спроса на продукцию сферы гостеприимства. Факторы, влияющие на организацию продаж в предприятиях гостеприимства. Классификация торговых позиций в гостиничном бизнесе. Структура и численность торгового персонала. Функции канала распределения услуг гостеприимства. Виды каналов сбыта предприятий гостеприимства. Выбор посредников. Оценка альтернативных вариантов канала сбыта.

Система маркетинговых коммуникаций предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Цели коммуникаций. Средства коммуникаций. Участники коммуникаций. Эффект синергии на различных уровнях планирования коммуникаций. ATL- и VTL-коммуникаций. Особенности построения коммуникационного микса в различных рыночных условиях. Реклама: цели и виды. Классификация видов рекламы, применяемых в индустрии гостеприимства. Организация рекламной деятельности в различных предприятиях гостеприимства. Оценка эффективности рекламной деятельности, меры реакции рынка на рекламу. Стимулирование сбыта (сейлз-промоушн) и его влияние на объем продаж. Программа стимулирования сбыта: стимулирование сотрудников предприятия гостеприимства; стимулирование торговых посредников; стимулирование сбыта, направленное на клиентов. Связи с общественностью (PR – публич рилейшнз) как инструмент маркетинга. Оценка результатов мероприятий по PR. Управление кризисными ситуациями. Локальный маркетинг. Прямой маркетинг (директ-маркетинг) и его компоненты. Характеристика и особенности выставочной деятельности предприятий гостеприимства. Маркетинг взаимоотношений. Клиентская лояльность: сущность и типы. Методы измерения клиентской лояльности. Управление клиентской лояльностью.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.09.01 «Адаптивная физическая культура»

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Адаптивная физическая культура» относится к дисциплине по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.09.01) и изучается на 1, 2 и 3 курсах.

Содержание дисциплины:

Теоретическая подготовка по технике безопасности. Дыхательная гимнастика. Корректирующая гимнастика.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет, зачет, зачет, зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Спортивный туризм и ориентирование»

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Спортивный туризм и ориентирование» относится к дисциплине по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.09.02) и изучается на 1, 2 и 3 курсах.

Содержание дисциплины:

Развитие физических качеств. Спортивная карта. Условные знаки топографической карты. Снаряжение ориентировщика. Общая физическая подготовка. Контрольные нормативы. Виды ориентирования. Правила по спортивному ориентированию. Развитие выносливости. Понятие о технике ориентирования, её значение для достижения высоких результатов. Развитие скоростных качеств. Гигиена спортсмена. Развитие силовых качеств. Ориентирование по выбору. Способы и приёмы оказания первой доврачебной помощи при переломах, утоплении. Общая физическая подготовка. Правила и организация транспортировки пострадавшего. Компас и его устройство. Ориентирование в заданном направлении. Упражнение на развитие быстроты. Влияние физических упражнений на организм человека. Внутригрупповое соревнование. Развитие общей выносливости. Кросс по пересечённой местности. Правила организации соревнований по ориентированию. Установка контрольных пунктов. Техническая подготовка ориентировщика. Кросс. Тактика ориентировщика. Ориентирование по выбору. Определение азимута. Границы полигона. Бег в гору.

Определение расстояния по карте. Ориентирование в заданном направлении. Психологическая подготовка спортсмена. Командная эстафета.

Туризм – одно из средств общефизической подготовки. ТБ при занятиях туризмом. ОФП. Виды туризма. Основные туристические узлы и их применение. Кросс. Узлы. Туристские технические этапы. Воздушная переправа. Параллельные верёвки. Траверс. Подъём. Спуск. Полоса препятствий. Полоса препятствий. Организация и наведение технических этапов. Ориентирование по выбору. Подготовка к соревнованиям. Участие в соревнованиях. Ориентирование в заданном направлении. Полоса препятствий.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет, зачет, зачет, зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.09.03 «Фитнес аэробика»**

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Фитнес аэробика» относится к дисциплине по выбору вариативной части учебного плана ОПОП (Б1.В.ДВ.09.03) и изучается на 1, 2 и 3 курсах.

Содержание дисциплины:

История физической культуры. История олимпийского движения в России и её выдающиеся спортсмены, олимпийцы. История развития фитнес – аэробики в мире и России. Классификация видов аэробики. Современные тенденции в фитнесе. Современное олимпийское и физкультурно-массовые движения, история возникновения и развития, место и роль в мировой культуре, социальная направленность и формы организации, ценностные ориентиры и идеалы. Спортивно-оздоровительные системы физических упражнений в отечественной и зарубежной культуре, их цели и задачи, основы содержания и формы организации.

Физическая культура и спорт (основные понятия). Физическая подготовка и её базовые основы, формирование двигательных умений и навыков, воспитание физических качеств и развитие физических способностей. Физические качества - общие и специфические признаки, связь с психическими процессами и функциональными возможностями. Характеристика физических качеств силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости,

общие основы их воспитания (регулярность и систематичность, доступность и индивидуальность, постепенность и непрерывность). Организационные основы самостоятельных форм занятий физической культурой, их эффективность, особенности планирования, регулирования и контроля. Педагогические гигиенические и эстетические требования к их проведению; профилактика негативных эмоций и нервных срывов во время занятий. Направления в фитнес-аэробики. Виды танцевальной аэробики. Определение функционального тренинга и функционального упражнения.

Физическая культура человека. Роль и значение физической культуры и спорта в профилактике заболеваний укреплении здоровья, поддержания репродуктивных функций человека, сохранение его творческой активности и долголетия. Основы организации двигательного режима в течении дня, недели, месяца. Характеристика упражнений и подбор форм занятий в зависимости от индивидуальных особенностей организма половой принадлежности, состояния самочувствия. Основы техники безопасности и профилактики травматизма при организации и проведении спортивно-массовых и физкультурно-оздоровительных мероприятия, а также индивидуальных, самостоятельных форм занятий физической культурой и спортом. Восстановительные мероприятия. Вредные привычки (курение, алкоголизм, наркомания) причины их возникновения, пагубное влияние на организм человека, его здоровье и здоровье его детей, основы профилактики средствами физической культуры. Основы музыкальной грамоты (понятия: музыкальная фраза, предложение, музыкальный квадрат). Основы хореографической подготовки и музыкального восприятия, как средства эстетического воспитания. Основы составления хореографических комбинаций. Ритм и пластика в движении под музыку.

Самостоятельные наблюдения за физическим развитием и физической подготовленностью. Самонаблюдение и самоконтроль. Оценка эффективности занятий физкультурно-оздоровительной деятельностью. Оценка выполнения технических элементов и движений, способы выявления и устранения типичных и нетипичных ошибок в технике выполнения упражнений и комплексов. Измерение резервов организма и состояния здоровья с помощью элементарных функциональных проб.

Самостоятельные игры и развлечения. Организация и проведение спортивно-массовых и оздоровительных мероприятий (игры, конкурсы, эстафеты) с привлечением сверстников на спортивных площадках и в спортивных залах.

Физкультурно-оздоровительная деятельность. Комплексы упражнений по коррекции нарушений осанки, комплексы для поддержания массы тела и коррекции фигуры, восстановительные мероприятия (массаж, банные процедуры). Оздоровительные формы занятий в режиме дня и учебной недели.

Спортивно-оздоровительная деятельность на основе видов фитнес-аэробики. Классическая аэробика: базовые элементы без смены лидирующей ноги (унилатеральные); базовые элементы со сменой лидирующей ноги (билатеральные); сочетание маршевых и синкопированных элементов; сочетание маршевых и лифтовых элементов; движения руками; выполнение упражнений и комплексов без музыкального и с музыкальным сопровождением; составление самостоятельных комплексов и подбор музыки с учетом интенсивности и ритма.

Степ-аэробика: базовые элементы без смены лидирующей ноги (унилатеральные); базовые элементы со сменой лидирующей ноги (билатеральные); сочетание маршевых и синкопированных элементов; сочетание маршевых и лифтовых элементов; движения руками; выполнение упражнений и комплексов с музыкальным и без музыкального сопровождения; составление самостоятельных комплексов и подбор музыки с учетом интенсивности и ритма.

Функциональная тренировка (тренинг): выполнять общеразвивающие упражнения для мышц верхних конечностей: поднимание и опускание рук – вперёд, вверх, в стороны, круговые движения в различных плоскостях, сгибание и разгибание из различных исходных положений; для туловища - повороты, наклоны из различных исходных положений; для мышц нижних конечностей - сгибание и разгибание ног в коленных и голеностопных суставах, маховые движения, круговые движения в голеностопных и тазобедренном суставах. Выполнение

упражнения из лёгкой атлетики для воспитания выносливости и развития координации - ходьба с изменением скорости и длины шага; различные виды ходьбы (на носках; высоким, перекатом с пятки на носок; пружинистым шагом; с подскоками, с имитацией перешагивания через барьеры), чередование ходьбы и бега. Бег с изменением скорости и направления движения по сигналу учителя, спиной вперёд, приставными шагами, челночный бег. Выполнять упражнения для развития равновесия, гибкости и ловкости. Выполнять упражнения на развитие силы (силовой выносливости), на мышцы нижних и верхних конечностей (односуставные и многосуставные); на группы мышц туловища (спины, груди, живота, ягодиц) с использованием сопротивления собственного веса, гантелей, мед.болов, в различных исходных положениях - стоя, сидя, лежа. Выполнять комплексы и комбинации упражнений - приседания и жимы, стоя, выпады и жимы, стоя, наклоны и тяги в наклоне и стоя; выходы в упоры: упор-присев, упор - лёжа; перемещения из положения упор лёжа. Составление комплексов и комбинаций из изученных упражнений.

Хореографическая подготовка. Танцевальные шаги, основные элементы танцевальных движений. Соединение и демонстрация элементов классической аэробики и элементов акробатики в композиции под музыкальное сопровождение и без него.

Подготовка к показательным выступлениям. Подбор упражнений в показательные выступления, самостоятельные регулярные тренировки; подбор музыкальных произведений (фрагментов); составление комбинаций упражнений под музыкальное сопровождение.

Прикладно-ориентированная подготовка. Прикладно-ориентированные упражнения из различных видов- легкой атлетики: метание в цель и на дальность, разновидности бега; из гимнастики с элементами акробатики: перекаты, кувырки, лазание, перелазание, прыжки, преодоление препятствий; из спортивных игр: ориентирование в пространстве, различные перемещения.

Упражнения общеразвивающей и специальной направленности. Специальная физическая подготовка.

Классическая аэробика: выполнение базовых шагов (элементов) без смены и со сменой лидирующей ноги, движения руками, простейшие комплексы и комбинации из базовых шагов (элементов) под музыкальное и без музыкального сопровождения; сочетания маршевых и синкопированных элементов (которые выполняются на раз и два), сочетание маршевых и лифтовых элементов, комплексы и комбинации развитие выносливости, гибкости, координации движений, силы.

Спет - аэробика: выполнение базовых шагов (элементов) без смены и со сменой лидирующей ноги, движения руками, простейшие комплексы и комбинации из базовых шагов (элементов) под музыкальное и без музыкального сопровождения; сочетания маршевых и синкопированных элементов (которые выполняются на раз и два), сочетание маршевых и лифтовых элементов, комплексы и комбинации на воспитание общей выносливости, координации движений, силы;

Функциональная тренировка (тренинг): упражнения и комплексы на мышцы верхних и нижних конечностей, упражнения и комплексы на мышцы спины и груди, упражнения и комплексы на воспитание общей силы, скоростно-силовой выносливости, общей выносливости, координации движений, быстроты.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет, зачет, зачет, зачет.

Аннотация программы практики

Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков).

Вид практики: учебная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Учебная практика проводится как ознакомительная практика, организуется и проводится с целью закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения. Руководство и контроль за проведением учебной практики студентов направления подготовки 38.03.02 Менеджмент возлагается на руководителя ОПОП.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Учебная практика является частью второго блока программы бакалавриата 38.03.02 Менеджмент и относится к вариативной части программы.

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавриата 38.03.02 Менеджмент, поэтому оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Практика призвана обеспечить знакомство студентов с главными характеристиками реальных предприятий, учреждений, организаций, а также на основе участия студентов в их деятельности - освоение важнейших практических навыков управленческой и экономической работы.

В процессе прохождения практики студенты закрепляют теоретические знания, полученные в период обучения, приобретают практические навыки и умения самостоятельно решать управленческие, финансово-экономические, экономико-производственные и другие профессиональные задачи.

Программа учебной практики разработана на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования, утвержденного Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № 1383. Сроки проведения учебной практики установлены МФ РМАТ в рабочих учебных планах по направлению 38.03.02 «Менеджмент».

Задачи учебной практики по направлению 38.03.02 «Менеджмент» (бакалавриат):

- получение практических навыков применения теоретической информации, полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- ознакомление с сущностью индустрии международного гостеприимства;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выбранной будущей профессиональной деятельности;
- изучение характеристики деятельности предприятий индустрии международного туризма;
- участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения)
- проведение анализа соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации;
- сбор и систематизация материалов, необходимых для составления отчета по учебной практике в соответствии с программой ее прохождения.

Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков.

Сроки и продолжительность учебной практики. Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Учебная практика проходит дискретно на 2 курсе в 4 семестре на очной форме обучения.

Программой учебной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме выполнения индивидуального задания, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) включающая защиту отчета по практике.

Учебная практика проводится выездным способом на базе предприятий индустрии гостеприимства с которыми заключены договора о проведении практики студентов.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Учебная практика находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП.

В процессе прохождения учебной практики обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

В результате учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) проходит формирование следующих компетенций (результатов обучения): ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-7; ПК-2; ПК-5.

В ходе учебной практики должны быть обеспечены надлежащие организационно-технические условия, необходимые для приобретения обучающимся необходимых знаний и умений.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики.

Аннотация программы практики

Б2.В.02(П) Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Вид практики: производственная практика

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 38.03.02 Менеджмент и относится к вариативной части программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цель прохождения практики – формирование умений и навыков, ориентированных на профессиональную деятельность в области международного гостиничного менеджмента.

В ходе производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) формируются следующие компетенции: ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с приобретением практических навыков и опыта профессиональной деятельности, в том числе в области:

управления деятельностью предприятия в области международного гостеприимства организацией, планированием, координацией, мотивацией, контролем управленческих процессов;

выработки и принятия управленческих решений, в том числе стратегических, в области международного гостиничного менеджмента;

сбора, обработки и анализа информации об изменениях внутренней и внешней среды, необходимой для принятия управленческих решений;

разработки бизнес-планов и оценки эффективности проектов, реализуемых в области международного гостиничного менеджмента;

организации предпринимательской деятельности в области международного гостиничного менеджмента.

В ходе прохождения практики студент может также выполнять индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Сроки и продолжительность практики. Производственная практика проводится в 6 семестре для очной формы, общая трудоемкость производственной практики 4 зачетные единицы (144 часа), продолжительность - 3 недели.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме выполнения индивидуального задания, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре для очной формы и на 4-ом курсе для заочной формы обучения, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики и подготовке ВКР.

Производственная практика проводится на профильных предприятиях и учреждениях. Руководство и контроль за проведением производственной практики студентов направления 38.03.02 Менеджмент возлагается на руководителя ОПОП. Руководитель организации, в которой студент будет проходить практику, издает распоряжение о назначении руководителя практики от организации (это может быть руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов).

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии) проводится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки бакалавров 38.03.02 Менеджмент, поэтому оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Практика призвана обеспечить знакомство студентов с главными характеристиками реальных предприятий, учреждений, организаций, а также на основе участия студентов в их деятельности - освоение важнейших практических навыков управленческой и экономической работы.

В процессе прохождения практик студенты закрепляют теоретические знания, полученные в период обучения, приобретают практические навыки и умения самостоятельно решать управленческие, финансово-экономические, экономико-производственные и другие профессиональные задачи.

Программа производственной практики разрабатывается вузом на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ 27 ноября 2015 г. № 1383. Сроки проведения производственной практики установлены в МФ РМАТ в рабочих учебных планах по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент.

Задачи производственной практики:

- получение практических навыков применения теоретической информации, полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- ознакомление с должностными инструкциями, требованиями техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, Правилами внутреннего распорядка;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выбранной будущей профессиональной деятельности;
- изучение характеристики деятельности предприятий индустрии гостеприимства;
- участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения);
- участие в конкретном управленческом или организационном процессе или исследовании;
- проведение анализа соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой, выбранной будущей профессиональной деятельностью;

- сбор и систематизация материалов, необходимых для составления отчета по производственной практике в соответствии с программой ее прохождения.

Местом проведения практики является области будущей профессиональной деятельности бакалавров (в соответствии с ФГОС), которые включают:

организации любой организационно-правовой формы (коммерческие и некоммерческие, государственные, муниципальные), в которых обучающиеся работают в качестве исполнителей в различных службах аппарата управления;

органы государственного и муниципального управления;

структуры, в которых обучающиеся являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело.

Производственная практика «Производственная практика» относится к Блоку 2 Практики - Б.2.П.

Аннотация программы практики

Б2.В.03(Пд) Производственная практика (преддипломная практика)

Вид практики: производственная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: преддипломная, практика по получению профессиональных умений и навыков

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Успешно проведенная преддипломная практика играет важную роль в качественном выполнении выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цели, задачи и содержание преддипломной практики определяются требованиями к результатам практики, установленными ФГОС в части профессиональных компетенций.

Преддипломная практика – это практика, направленная на подготовку бакалавров к выполнению выпускной квалификационной работы, является частью второго блока программы бакалавриата 38.03.02 Менеджмент и относится к вариативной части программы.

Цель прохождения практики – конкретизация, приобретение и углубление практических навыков профессиональной деятельности в области менеджмента на предприятиях и в организациях сферы международного гостиничного менеджмента.

Задачи преддипломной практики:

- получение практических навыков применения теоретической информации, полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- ознакомление с должностными инструкциями, требованиями техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, Правилами внутреннего распорядка;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выбранной будущей профессиональной деятельности;
- изучение характеристики деятельности предприятий индустрии международного гостиничного менеджмента; участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения);
- участие в конкретном управленческом или организационном процессе или исследовании;
- проведение анализа соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с

- проблематикой выпускной квалификационной работы;
- выработка у обучающихся способности и умения анализировать и представлять полученные в ходе прохождения практики результаты в виде практических навыков применения знаний для выполнения выпускной квалификационной работы.
- сбор и систематизация материалов, необходимых для составления отчета по преддипломной практике в соответствии с программой ее прохождения.

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях) или стационарным способом (на базе структурных подразделений МФ РМАТ). Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин ОПОП Менеджмент.

Преддипломная практика способствует овладению выпускником следующих компетенций: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20.

Содержание преддипломной практики охватывает следующий круг вопросов:

сбор, обработка и анализ различной информации о текущем состоянии и перспективах развития предприятия и отрасли, необходимой для выполнения аналитической части выпускной квалификационной работы;

исследование состояния и оценка эффективности процессов управления на предприятиях в области международного гостиничного менеджмента и подготовка материала для выполнения практической части выпускной квалификационной работы;

апробация результатов проведенных исследований и представление их в системе плановых показателей, оценка целесообразности организации предпринимательской деятельности в области международного гостиничного менеджмента.

В ходе прохождения практики студент может также выполнять индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Сроки и продолжительность преддипломной практики. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 4 недели для очной формы обучения.

Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре для очной формы, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе итоговой государственной аттестации

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация - Блок 3 Учебного плана ОПОП. Проводится в заключительном семестре обучения и состоит из подготовки к защите ВКР и процедуры защиты ВКР.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.02 «Менеджмент» подготовка и защита выпускной квалификационной работы – непереносимое условие профессиональной квалификации студента и признания его специалистом с высшим образованием. Итоговая государственная аттестация бакалавра включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), позволяющие выявить теоретическую подготовку студента к решению профессиональных задач.

Государственная итоговая аттестация предназначена для определения общих и специальных (профессиональных) компетенций бакалавра по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, способствующих его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре.

Аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации выпускника, полностью соответствуют ООП ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) «Международный гостиничный менеджмент», которую он освоил за время обучения.

Итоговая государственная аттестация в соответствии с ФГОС ВО по направлению 38.03.02 Менеджмент способствует контролю формирования следующих компетенций выпускника:

На этапе подготовки ВКР: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20

На этапе защиты ВКР: ОК-4; ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-16; ПК-17.

Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины ФТД.В.01 «Популярные турцентры (на английском языке)»

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Популярные турцентры (на английском языке)» относится к факультативной дисциплине вариативной части ФТД.В и изучается в 4 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

География населения макрорегионов мира.

Популярные турцентры Европы.

Популярные турцентры России и стран СНГ.

Популярные турцентры Северной и Южной Америки.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины ФТД.В.02 «Памятники мирового культурного наследия (на английском языке)»

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

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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Памятники мирового культурного наследия (на английском языке)» относится к факультативной дисциплине вариативной части ФТД.В и изучается в 7 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

ЮНЕСКО: история, структура и направления деятельности в сфере культуры.

Всемирное культурное наследие Европы.

Памятники Всемирного наследия России.

Всемирное культурное наследие стран Востока.

Форма промежуточной аттестации: зачет.