

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Философия»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: УК-1, УК-5;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** приемы и методы обработки информации; имеет представление о единстве и многообразии мира и месте в нем человека.

**Уметь** перерабатывать большие объемы информации, оценивать логическую корректность рассуждений; усваивать идеи единства мирового историко-культурного процесса.

**Владеть** способностью аргументировать собственные мнения и суждения; способностью применять научные технические и гуманитарные знания в профессиональной деятельности и межкультурном общении.

**4. Содержание учебной дисциплины.**

Философия: предмет философии, специфические особенности, место и роль в обществе и культуре. Исторические типы философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития. Античная философия. Философия Древнего Востока. Философия Средневековья. Философия эпохи Возрождения. Философия Нового времени. Немецкая классическая философия. Философская мысль Западной Европы конца XIX начала XX вв. Русская философия конца XIX – начала XX вв.

Онтология. Диалектика и ее альтернативы. Сознание. Познание (гносеология). Философская антропология. Общество. Культура и цивилизация. Глобальные проблемы современности.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«История»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-5.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать** основные исторические факты, события, даты, имена и характеристики исторических деятелей.

**Уметь** ориентироваться в главных этапах истории России и мира и их хронологии.

**Владеть** способен формировать представление о месте России в мировом сообществе, о ее взаимосвязях с Западом и Востоком, о ее вкладе в мировую цивилизацию, о специфических особенностях ее развития.

**4. Содержание учебной дисциплины.**

История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Особенности становления государственности в России и мире. Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации. Россия и мир в XVIII -XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот. Россия и мир в XX веке. Россия и мир в XXI веке.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Иностранный язык»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Данная учебная дисциплина относится к обязательной части блока 1.0.03 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное Дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное Дело» такой объем языковых данных, на базе которого отрабатываются коммуникативные компетенции в сфере гостиничного бизнеса для социально-базового, социально-культурного, межкультурного и профессионально-делового общения.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Иностранный язык» направлен на формирование следующей компетенции: УК-4 – способность осуществлять деловую коммуникацию в устных и письменных формах на государственном языке РФ и иностранном (ых) языке (ах).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**Знать** структурно-содержательные особенности коммуникаций; основные этапы письменного перевода, основные требования, предъявляемые к переводу.

**Уметь** осуществлять предпереводческий анализ текста, определять средства и методы перевода, учитывая тип текста, целевую аудиторию; социально обусловленные правила (конвенции) построения того или иного текста на иностранном и родном языке; устно представить результаты деятельности на иностранном языке

**Владеть навыками** перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный; профессионального и публичного общения на иностранном языке

#### **4. Содержание учебной дисциплины:**

My Biography. My Future plans. My friends. A letter to a friend. My hobbies. Telephone Etiquette. Asking the way. Student's working day. Russian educational system. The world of work. Primary and secondary education in Britain. Great Britain. The USA. Geographical position and history. Culture and traditions of English-speaking countries. Why learn English& English around the world. London's buildings. Living in the USA. Travelling. Means of transport. Renting a car. Hiking and Camping. Airport check-in. The world's first megalopolis. Holiday Plans. Making a hotel reservation. Checking-in, checking-out. Hotel services. Life's an adventure. Dreams and reality. Meals in England. Typical English food. Dinner at the restaurant. Healthy eating. Meals in the USA. In a café.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Безопасность жизнедеятельности»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в условиях профессиональной деятельности.

##### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенций УК-8:

**УК-8.2.** Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** опасные и вредные факторы воздействия в рамках осуществляемой деятельности; правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения

**Уметь** описывать способы участия в восстановительных мероприятиях

**Владеть** навыком оказания первой помощи

#### 4. Содержание учебной дисциплины.

Введение в предмет. Основные понятия и определения. Человек и техносфера. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов техногенной среды. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека. Психофизиологические и эргономические основы безопасности. Управление безопасностью жизнедеятельности. Гражданское население и противодействию распространению идеологии терроризма. Чрезвычайные ситуации. Методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

### **АННОТАЦИЯ** **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Физическая культура и спорт»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений (компетенций), которые позволят ему сформировать социально - личностной компетенции, обеспечивающие поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социально и профессиональной деятельности.

#### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальной компетенции УК-7.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** здоровье сберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности;

**Уметь** соблюдать нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Физическая культура как учебная дисциплина в вузе. Здоровый образ жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психофизиология учебного труда и интеллектуальной деятельности средства физической культуры в оптимизации работоспособности студентов и в профилактике нервно-эмоционального утомления. Основы методики спортивной тренировки. Методика самостоятельных занятий физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Профессионально-прикладная физическая культура. Рациональная организация жизнедеятельности.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью

и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ** **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Высшая математика»**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основные законы математики и методы математического анализа для решения профессиональных задач в сфере гостеприимства.

### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций: УК-1; ОПК-5.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основной математический инструментарий для сбора, анализа и систематизации информации.

**Уметь** применять математический инструментарий для оценки и анализа экономических показателей предприятий в сфере гостеприимства.

**Владеть** математическим аппаратом для оценки и анализа экономической эффективности организации в сфере гостеприимства.

### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Матрицы и определители. Системы линейных алгебраических уравнений. Метод Жордана-Гаусса. Системы линейных однородных уравнений. Модель Леонтьева многоотраслевой экономики. Векторная алгебра. Собственные векторы и собственные значения. Элементы аналитической геометрии. Уравнения прямой на плоскости. Кривые второго порядка. Прямая и плоскость в пространстве. Введение в математический анализ. Основные элементарные функции и их графики. Пределы и непрерывность. Дифференциальное исчисление. Предельный анализ экономических процессов. Комплексные числа. Интегральное исчисление. Основные свойства и методы интегрирования неопределённого интеграла. Основные свойства и методы интегрирования определённого интеграла. Геометрические приложения определённого интеграла. Несобственные интегралы. Функции нескольких переменных. Экстремум функции нескольких переменных. Теория вероятностей и математическая статистика.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Гостиничный менеджмент»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения, определять основные функции гостиничного менеджмента, а также рассматривать стратегии и тактики гостиничной деятельности.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: УК-3, ОПК-2, ОПК-7

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основы взаимодействия в команде, правила социального взаимодействия.

**Уметь** умеет классифицировать социальные роли членов команды, строить отношения с окружающими людьми.

**Владеть** навыками определения своей роли в командной работе, участвовать в процессе групповой дискуссии, владеть навыками межличностного взаимодействия на основе принятых норм и правил.

**4. Содержание учебной дисциплины.**

Основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения. Особенности и виды гостиничного продукта. Функции менеджмента. Планирование деятельности гостиниц. Организация координация и контроль гостиничной деятельности. Методы и стили управления. Виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия. Аттестация персонала. Факторы менеджмента. Коммуникационный процесс в гостиничном менеджменте. Современные направления развития гостиничного хозяйства.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Инновационные технологии в гостиничном деле»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – дать бакалаврам теоретические знания и практические навыки в области инновационных форм и методов управления гостиничным предприятием, способствующие успешной деятельности выпускников в реальных условиях предпринимательской деятельности.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) компетенций: ОПК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** тенденции инновационной деятельности гостиничного предприятия.

**Уметь:** анализировать и давать оценку востребованности инновации.

**Владеть:** методикой и технологиями разработки и внедрения инновационных элементов в гостиничную деятельность.

**4. Содержание учебной дисциплины.**

Инновационные технологии как способ повышения конкурентоспособности предприятия гостиничной индустрии. Сущность и задачи инновационной деятельности. Понятие инноваций и их классификация. Сущность инновационного процесса и его этапы. Управление созданием и внедрением нововведений. Сущность жизненного цикла концепции новшеств. Оценка эффективности реализуемых инноваций. Принятие решений в инновационном менеджменте. Организационные формы инновационного менеджмента. Организация инновационной деятельности в индустрии гостеприимства. Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в Российской Федерации и за рубежом. Средства защиты интеллектуального продукта. Применение инноваций в сфере гостеприимства в Российской Федерации и за рубежом.

**5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность»** включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Информационные системы управления производственной компанией»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело» системы знаний о современных информационных системах, используемых в управлении гостиничным хозяйством, и перспективах их развития.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на

формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** специальные информационные системы управления, используемые в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

**Уметь** осуществлять постановку задач, связанных с построением и функционированием информационной системы в сфере услуг гостеприимства и общественного питания.

4. Содержание учебной дисциплины.

Основные понятия об информационных системах. Системы управления ресурсами на предприятии. Экономическая информация и информационные процессы в организационно - экономической сфере. Информационные технологии формирования, обработки и представления данных в информационных системах. Методические основы проектирования автоматизированных информационных систем. Информационные системы управления гостиничным комплексом. Основные понятия электронной коммерции. Понятие электронных денег. Методы и средства защиты информации в информационных системах.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

### АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные технологии в гостиничном сервисе»

#### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), в области информационных технологий в сфере гостиничного дела и методологии их построения, а также развитие и углубление навыков в анализе и синтезе основных компонент информационных технологий.

#### 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлено на формирование общепрофессиональной компетенций ОПК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** программное обеспечение используемое в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; основные принципы применения специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

**Уметь** использовать существующие современные информационно-коммуникационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

**Владеть навыками** использования современных информационных технологий в процессе предоставления услуг гостеприимства

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Основные направления использования современных компьютерных технологий. Глобальные компьютерные сети. Системы бронирования и резервирования. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом. Информационные системы менеджмента. Принципы автоматизации и электронизации учреждений. Офисное оборудование. Средства мультимедиа.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

### **АННОТАЦИЯ**

#### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Корпоративная культура и управление персоналом гостиничного предприятия»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основные механизмы формирования корпоративной культуры, планирования численности, отбора, обучения, адаптации, координирования работы персонала гостиничного предприятия при принятии управленческих решений и построении организационно-управленческих моделей в профессиональной деятельности.

##### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

###### **3.1. Универсальных (УК) компетенций: УК-3**

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основные управленческие роли в социальном взаимодействии и построении командной работы персонала гостиничного предприятия; механизмы формирования материальной и нематериальной мотивации персонала гостиничного предприятия с учетом индивидуальных характеристик каждого; меру ответственности руководителя за принятые управленческие решения относительно коллектива гостиничного предприятия; нормы построения деловых и неформальных коммуникационных процессов между участниками коллектива; принципы регламентации рабочего времени на внутренние коммуникации; механизм организации конкурсов профессионального мастерства персонала гостиничного предприятия.

**Уметь:** создавать условия для получения обратной связи от участников коллектива относительно организационных решений; прогнозировать перспективу каждого управленческого решения относительно членов команды и предупреждает возможные негативные последствия; эффективно использовать коллективный интеллект для достижения поставленной цели; оптимизировать процессы обмена информацией внутри команды; организовать процедуры адаптации, наставничества, обучения, делегирования полномочий внутри коллектива.

**Владеть** инструментарием определения поведенческих индикаторов

профессиональных компетенций участников коллектива; технологией стратегического планирования развития корпоративной культуры гостиничного предприятия; навыками разработки и доведения до коллектива корпоративных стандартов компании; инструментарием разработки корпоративных слоганов и девизов в рамках формирования корпоративной культуры гостиничного предприятия

### 3.2. Общепрофессиональных (ОПК) компетенций: ОПК-2

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** принципы управления подразделениями гостиничного предприятия; технологию планирования, организации и координации работы персонала подразделений гостиничного предприятия.

**Уметь** определять реальные и перспективные цели и задачи управления структурными подразделениями гостиничного предприятия; определять цели и задачи формирования корпоративной приверженности и лояльности работников структурных подразделений гостиничного предприятия; организовать координацию и контроль за соблюдением стандартов работы персонала структурных подразделений гостиничного предприятия; планировать и организовывать корпоративные мероприятия для коллектива гостиничного предприятия.

**Владеть** навыками мониторинга соблюдения корпоративных стандартов персоналом сферы гостеприимства и общественного питания.

**4.Содержание учебной дисциплины.** Служба персонала. Роль руководителя службы персонала в системе управления гостиничным предприятием. Условия труда сотрудников. Управление рабочим временем. Моделирование компетенций. Механизм найма сотрудников. Система обучения персонала гостиничного предприятия. Аттестация персонала. Мотивация персонала и ее формирование. Командообразование. Корпоративные стандарты: разработка и внедрение. Корпоративная культура гостиничного предприятия. Модели корпоративной культуры гостиничного предприятия. Корпоративная социальная ответственность. Корпоративный кодекс гостиничного предприятия.

5.Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Маркетинг гостиничного предприятия»

### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

2. Цель изучения учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» базовые знания и навыки практического применения маркетинговых технологий в хозяйственной деятельности гостиничных предприятий

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основы маркетинговой деятельности гостиничного предприятия; мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства; основные подходы к сегментации потребителей, оценки конкурентов и современные инновационные технологии в области формирования и продвижения гостиничных продуктов и услуг с учетом требования потребителя.

**Уметь** применять методы формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

**Владеть** технологиями продвижения услуг сферы гостеприимства.

4. Содержание учебной дисциплины.

Маркетинг как инструмент развития сферы сервиса в условиях рыночной экономики. Система маркетинга гостиничного предприятия, ее особенности. Система маркетинговой информации гостиничного предприятия. Маркетинговые исследования рынка услуг гостиничного предприятия. Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия. Целевой маркетинг услуг гостиничного предприятия. Маркетинг-микс. Особенности ценообразования и политика цен в индустрии гостеприимства. Организация сбыта услуг гостиничного предприятия. Маркетинговые коммуникации в гостиничном бизнесе. Организация и деятельность маркетинговой службы предприятия индустрии гостеприимства. Маркетинговый контроль деятельности гостиничного предприятия. Организация и управление маркетингом в рамках международной индустрии гостеприимства.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

### АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «Менеджмент безопасности гостиничного предприятия»

##### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему определять факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений), выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; рассматривать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.

##### 3. **Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-8, ОПК-7.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** факторы вредного влияния элементов среды обитания, основы техники безопасности на рабочем месте; внешние и внутренние угрозы гостиничного предприятия; общие меры обеспечения комплексной безопасности гостиничного предприятия.

**Уметь** проводить анализ факторов вредного влияния элементов среды обитания

(технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); эксплуатировать помещения гостиницы с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности; проводить мероприятия по профилактике происшествий в гостиничных предприятиях; использовать основные нормативные акты, направленные на обеспечение безопасности в отелях.

**Владеть** навыками организации мероприятий по соблюдению техники безопасности на рабочем месте и в чрезвычайных ситуациях; навыками проведения мероприятий по предотвращению нарушений норм охраны труда и техники безопасности, контроля за их соблюдением.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Безопасность и менеджмент безопасности. Уровни менеджмента безопасности. Компоненты безопасности гостиничного предприятия. Менеджмент безопасности на государственном уровне. Менеджмент безопасности на производственном уровне. Технические средства и системы обеспечения безопасности гостиничных предприятий. Подсистемы управления в менеджменте безопасности. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

### **АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация гостиничного дела»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – является изучение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования средств размещения, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных услуг, основами организации и функционирования гостиниц и иных средств размещения, требованиями современных стандартов.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-2.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать** организационную структуру гостиничного предприятия, цикл обслуживания гостя, функциональное назначение и принципы работы основных департаментов гостиничного комплекса.

**Уметь** демонстрировать знание профессиональных и квалификационных требований к сотрудникам как контактных, так и не контактных служб гостиничного

**Владеть** навыками составления стандартов обслуживания для контактных и неконтактных служб гостиничного предприятия.

#### **4. Содержание учебной дисциплины**

Гостиничное предприятие как основной субъект индустрии гостеприимства. Эволюция гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных

услуг. Классификация и типология гостиниц. Международные системы классификации средств размещения. Гостиничные цепи и их роль в развитии гостиничного бизнеса. Нормативно-правовое обеспечение гостиничной деятельности в РФ. Функциональная структура гостиничного предприятия. Цикл обслуживания клиентов. Особенности работы основных служб гостиницы. Требования профессиональных и квалификационных стандартов к сотрудникам гостиничного предприятия. Стандарты, нормы и правила обслуживания в гостиничном бизнесе. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания. Общее управление качеством.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Организация рекламной деятельности»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему осуществлять рекламное продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

#### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей общепрофессиональной (ОПК) компетенции: ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Иметь** представление об основных понятиях, социально-психологических основах, целях и задачах рекламной деятельности; о классификации рекламных средств и носителей; о нормативно-правовом регулировании рекламной деятельности.

**Уметь** осуществлять медиапланирование; определять приоритетную целевую аудиторию, продолжительность и удельный вес вложений в рекламную деятельность гостиничного предприятия; разработать фирменный стиль и композицию рекламы, уникальное торговое предложение и нейминг организации сферы гостеприимства и общественного питания.

**Владеть** навыками организации и оценки эффективности рекламной деятельности в гостиничном деле.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Рекламная деятельность: содержание понятия, история развития, специфика применения в гостиничном деле. Нормативно-правовые основы регулирования рекламной деятельности в гостиничном деле. Социально-психологические основы организации рекламной деятельности в гостиничном деле. Классификация рекламных средств и носителей, каналы распространения рекламной информации в гостиничном деле. Интернет реклама в гостиничном деле: технологии создания и дизайн. Основы разработки фирменного стиля и рекламного контента, нейминг в гостиничном деле. Игровые модели и

приемы в организации рекламной деятельности в гостиничном деле. Рекламная кампания в гостиничном деле: планирование, организация, проведение и оценка эффективности.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

### АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «Основы бухгалтерского учета и налогообложения в гостиничном хозяйстве»

##### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП.

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), направленных на способность применять экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

3. В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенций ОПК-5.

##### **В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать** экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации в сфере гостеприимства и общественного питания; понимает, как осуществляется процесс ценообразования; как обоснованно выбирать наиболее эффективные экономические решения.

**Уметь** сопоставлять экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации; рассчитывать экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации.

**Владеть** навыками апробации выбранных экономических решений на практике.

##### 4. Содержание учебной дисциплины.

Предмет, принципы и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс, счета и двойная запись. Учетные регистры и формы бухгалтерской отчетности. Учет внеоборотных и оборотных активов. Учет денежных средств и финансовых результатов. Уровни законодательного регулирования налогов и сборов в РФ. Специальные налоговые режимы, применяемые хозяйствующими субъектами в сфере гостеприимства. Упрощенная система налогообложения. Система налогообложения в виде уплаты единого налога на вмененный доход. Патентная система налогообложения. Выбор оптимального режима налогообложения в сфере гостеприимства.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-

технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы экономики»

### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности организации в различных сферах, глубоко осмыслить и усвоить основные идеи, принципы и закономерности функционирования организаций (предприятий) рыночного типа; научиться понимать природу экономического поведения организаций (предприятий) в различных временных горизонтах на основе общих закономерностей и принципов рынка.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Основы экономики» направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-5.

#### **В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать:** основы функционирования рыночного механизма, понятие и классификацию издержек, структуру доходов и прибыли предприятия, её показатели и принципы распределения; структуру экономических ресурсов предприятия: основной, оборотный капитал, трудовые и финансовые ресурсы и др.; экономические основы хозяйственной деятельности организации, методику экономических расчетов, анализа и процесса ценообразования предприятий размещения

**Уметь:** проводить анализ основных макроэкономических показателей, актуальных для планирования/прогнозирования работы предприятий (организаций) в сфере гостеприимства и общественного питания; обобщать и анализировать, экономическую информацию; применять стандарты и критерии оценки, характеризующие эффективность процессов и процедур производства, ценообразования, коммерческой деятельности и пр. предприятий (организаций) в сфере гостеприимства и общественного питания, выполнять экономические расчеты; осуществлять, на основе знаний о системе планов предприятия и структуре составляющих их экономических элементов, сбор, обработку и анализ данных, необходимых для составления экономических разделов текущих и перспективных планов; выполнять анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.

**Владеть** современными методами сбора, обработки и анализа хозяйственной деятельности предприятий размещения и питания, в том числе оценки экономической эффективности производственной деятельности предприятий размещения, принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.

### 4. Содержание дисциплины:

Рыночный механизм. Основы поведения субъектов современной экономики. Основные макроэкономические показатели. Макроэкономическое равновесие. Макроэкономическая нестабильность. Денежно-кредитная система. Финансовая система. Финансовая и

фискальная политика государства. Организация (предприятие) сферы гостеприимства и общественного питания как субъект и объект предпринимательской деятельности. Организация процессов и процедур организаций (предприятий) сферы гостеприимства и общественного питания. Ресурсы, калькулирование себестоимости и ценообразование и ценовая политика организаций (предприятий) сферы гостеприимства и общественного питания. Прогнозирование и планирование деятельности организаций (предприятий) сферы гостеприимства и общественного питания.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Правовое регулирование гостиничного сервиса»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – является подготовка специалистов, владеющих системой знаний об организации правового обеспечения гражданских правоотношений в условиях формирования сервисных услуг в сфере гостиничного дела.

##### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурной компетенции ОПК-6.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать** действующее законодательство, регулирующее отношения в сфере гостиничного обслуживания; структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг; порядок рассмотрения споров в сфере гостиничных услуг.

**Уметь** ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере гостиничных услуг; компетентно и грамотно подходить к решению юридических вопросов, которые могут возникнуть в связи с исполнением профессиональных обязанностей.

**Владеть** навыками работы с законодательными и иными нормативными правовыми актами в сфере гостиничных услуг

##### **4. Содержание учебной дисциплины**

Понятие и источники правового регулирования отношений по оказанию гостиничных услуг. Цели и задачи правового регулирования гостиничного сервиса. Классификация направлений правового обеспечения гостиничных услуг. Источники международного права в сфере гостиничного сервиса. Российские нормативно-правовые акты деятельности по оказанию гостиничных услуг. История правового регулирования. Стандартизация и классификация средств временного размещения. Понятие и содержание гостиничной услуги как объекта гражданского права. Правовое регулирование взаимоотношений в сфере гостиничного сервиса. Юридические лица: понятие, виды как участники в сфере услуг гостиничного сервиса. Российская Федерация, субъекты РФ, муниципальные образования как субъекты гражданских прав - их правоспособность и формы участия в гражданском обороте в сфере услуг. Сделки в сфере гостиничных услуг:

понятие, виды и порядок их осуществления. Сроки в гражданском праве. Исковая давность в сфере предоставления услуг населению. Обязательство: понятие, основания возникновения, стороны в сфере предоставления гостиничных услуг. Договор: понятие, виды, содержание, форма в предоставлении услуг в сфере гостиничного сервиса (материальные услуги). Понятие, порядок заключения и условия договора на оказание гостиничных услуг. Права и обязанности сторон договора на оказание гостиничных услуг. Изменение, расторжение и ответственность сторон по договору на оказание гостиничных услуг. Страхование в сфере оказания гостиничных услуг.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Связи с общественностью»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему использовать PR-технологии и приемы налаживания связей с общественностью в гостиничном деле для продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

#### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей общепрофессиональной (ОПК) компетенции: ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Понимать** теоретические основы построения коммуникаций в области связей с общественностью; механизм взаимодействия со средствами массовых коммуникаций, применения основных средств PR и проведения PR-мероприятий с целью продвижения гостиничных услуг, в том числе в сети Интернет.

**Уметь** подготовить и провести презентацию, создать PR-текст, аудио и визуальную PR-информацию, направленные на продвижение организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

**Владеть** навыками и методикой подготовки, проведения и оценки эффективности PR-мероприятий по формированию имиджа, устойчивого бренда организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Теоретические основы построения коммуникаций в области связей с общественностью в гостиничном деле. Правовые и этические аспекты PR-деятельности в гостиничном бизнесе. PR и средства массовых коммуникаций. Организация специальных PR-мероприятий в гостиничном деле. Письменная коммуникация PR-деятельности в гостиничном бизнесе. Имидж и бренд – технологии формирования в гостиничном деле. Связи с общественностью в кризисных ситуациях. Технологии организации и проведения PR-кампаний и акций в гостиничном деле.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Сервисная деятельность»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему системно анализировать сервисную деятельность, выделять наиболее востребованные услуги и основные направления и перспективы развития сферы сервиса в соответствии с данными мировой и отечественной статистики развить профессионально важные качества студентов и воспитать стремление к профессиональному самосовершенствованию.

#### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: ОПК-3, ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать сущность категории «услуга», свойства услуг, основные подходы к классификации услуг; принципы современного сервиса;

знать основные подходы к определению качества услуг, модели качества услуг, критерии оценки качества услуг;

уметь классифицировать основные виды услуг; применять принципы системного анализа к сервисной деятельности; определять наиболее востребованные и популярные услуги в соответствии с данными мировой и отечественной статистики;

уметь определять критерии качества услуг;

владеть навыками классификации основных видов услуг; методами системного анализа сервисной деятельности;

владеть навыками определения требований к качеству услуг.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Сервисная деятельность (СД) как форма удовлетворения потребностей человека. СД как способ удовлетворения общественных потребностей. Влияние индустриального производства на СД. СД в обществе постиндустриального типа. Сервисизация экономики. Анализ СД в рамках «общества потребления». Вопросы истории развития сервиса в России. Концепция развития сферы сервиса в России. Услуга как системообразующая категория в СД: определение, свойства. Основные принципы классификации услуг. Экономическая сущность СД. Конкурентоспособность в сфере услуг. Специфика маркетинга в сфере услуг. Особенности процесса внедрения инноваций в сферу услуг. Франчайзинг в сфере сервиса. Зависимость СД от географических, поселенческих и демографических факторов. Государственно-правовое регулирование СД. СД как часть культуры. Процесс обслуживания потребителей, прогрессивные формы обслуживания. Сервисные технологии. Стандартизация, сертификация, лицензирование сервисной деятельности. Проблемы

качества и безопасности услуг в практике современного сервиса. Культура сервиса. Этические и эстетические аспекты СД. Психологическая культура сервиса. Корпоративная культура в СД.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Технологии гостиничной деятельности»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03. «Гостиничное Дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции: ОПК-3

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать** основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; законодательную базу, регламентирующую деятельность организации в сфере гостиничного дела

**Уметь** применять нормативно-правовую базу в сфере гостиничных услуг согласно заявленным требованиям; вести контроль за качеством выполнения функциональных процессов в гостиницах и других

**Владеть** навыками контроля за качеством гостиничных услуг, согласно отечественным и международным стандартам, прикладными методами анализа качества гостиничных услуг

#### **4. Содержание учебной дисциплины**

Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Организация производства и технология деятельности гостиничного предприятия. Организация и технология работы основных служб гостиницы. Служба приема и размещения. Организация и технологии работы административно-хозяйственной службы. Служба обслуживания. Технология и организация работы функциональных и вспомогательных служб гостиницы. Служба дополнительных и сопутствующих услуг. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Профессиональные стандарты обслуживания. Культура обслуживания. Квалификационные требования к персоналу. Технологии риск-менеджмента в гостиничной деятельности. Интернет-технологии в гостиничной деятельности.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии,

рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ** **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Технология и организация выставочной деятельности»**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» ясное представление социальной и экономической базы выставочно-ярмарочной деятельности, изложить основы теории выставочной деятельности, определить место выставочной деятельности в процессе продвижения продукта на рынок, описать всевозможные виды выставочной деятельности, использования ее в сфере гостеприимства.

### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) компетенций: ОПК-4;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** технологические особенности организации экспозиции выставки для продвижения гостиничных услуг.

**Уметь** организовывать выставочные мероприятия для продвижения гостиничного продукта.

**Владеть** навыками организации и проведения выставочных мероприятий для продвижения гостиничного продукта

### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Общая характеристика выставочной деятельности. Организация экспозиции. Оборудование выставки. Аудитория выставки. Менеджмент выставочной деятельности. Маркетинг выставочной деятельности.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ** **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Технология и организация услуг питания»**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» систему знаний о современных технологиях

организации услуг питания и умений применять эти знания в реальной профессиональной деятельности.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) компетенций: ОПК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** теоретические особенности применения информационного обеспечения в организации общественного питания, основные технологические новации и информационное обеспечение в сфере общественного питания, основные принципы применения специализированного программного обеспечения в сфере общественного питания

**Уметь** применять технологические новации при предоставлении услуг питания туристам, классифицировать современные информационно-коммуникационные технологии в сфере общественного питания

**Владеть** навыками оценки необходимости внедрения технологических новаций и информационного обеспечения в процесс организации услуг питания, навыками использования современных информационных технологий в процессе предоставления услуг питания

**4. Содержание учебной дисциплины.**

Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. История развития сферы общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Основные идеи и подходы к организации предприятия общественного питания. Концепция предприятия общественного питания. Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Инновационные технологии в организации услуг питания. Внедрение технологических новаций в процесс организации услуг питания. Оценка эффективности реализуемых инноваций. Организация деятельности предприятия общественного питания в гостиничных предприятиях. Ресурсная база деятельности предприятия питания. Технологическое проектирование предприятия общественного питания. Специализированное программное обеспечение в сфере общественного питания. Информационное обеспечение процесса обслуживания в сфере общественного питания. Качество услуг на предприятии питания.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Технология продаж гостиничного продукта»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП.**

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), направленных на способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организации сферы гостеприимства и общественного питания.

3. В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенций ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** как осуществлять мониторинг рынка услуг в сфере гостеприимства; технологии продаж в сфере.

**Уметь** использовать эффективные методы (технологии) продаж в сфере гостеприимства и общественного питания.

- выбирать наиболее эффективные методы и приемы продвижения услуг организации.

**Владеть** навыками продвижения услуг организации сферы гостеприимства и общественного питания.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Роль продаж в маркетинговом процессе. Технологии и виды продаж. Покупательское поведение. Поиск и оценка покупателя. Технологии ведения переговоров с потенциальным покупателем. Процесс принятия решения о покупке. Техника работы с возражениями. Торговые презентации. Технологии активных продаж. Технология «холодных звонков». Составление базы данных потенциальных клиентов (учет, сегментация). Ведение истории переговоров с клиентами. Анализ эффективности переговоров. Оптимизация переговоров с клиентами на основе результатов анализа. Директ-маркетинг: рассылка писем потенциальным клиентам (система «Умная рассылка»). Технология активных продаж на выставках. Манипулятивные технологии продаж.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Документационное обеспечение управления гостиничным предприятием»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему разрабатывать, оформлять и применять в практической деятельности основные системы документов гостиничного предприятия.

##### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей универсальной (УК) компетенции: УК-2.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Иметь** представление о нормативно-методической базе документационного обеспечения управления гостиничным предприятием, об основных системах документов и их классификации, порядке движения документов в гостинице.

**Уметь** разрабатывать, оформлять и применять в практической деятельности

основные системы документов гостиничного предприятия.

**Способен** организовать делопроизводственную деятельность в масштабах и объемах документооборота гостиничного предприятия.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Основы документационного обеспечения управления гостиничным предприятием. Основные системы документационного обеспечения управления гостиничным предприятием и их классификации. Организация движения документов на гостиничном предприятии. Оформление документации гостиничного предприятия. Технологии работы с документами гостиничного предприятия. Информационные технологии документационного обеспечения управления в гостиничном деле. Архивирование документов и защита информации гостиничного предприятия. Язык и стиль документов гостиничного предприятия.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

### **АННОТАЦИЯ**

#### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностраннй язык в профессиональной сфере»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная учебная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное Дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** - сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное Дело» навыков анализа языковых средств, расширение словарного запаса в сфере «Гостиничное дело» и формирование у студентов речевой, языковой и коммуникативной компетенции, уровень развития которой позволяет использовать язык как инструмент межкультурного общения, с учетом перспектив использования иностранного языка как в профессиональной деятельности, так и в непосредственном общении с носителями языка.

##### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Деловой Иностраннй язык» направлен на формирование универсальной компетенции УК-4.

##### **В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать** структурно-содержательные особенности коммуникаций; стилистику официальных писем и социокультурных различий; знает основные этапы письменного перевода, основные требования, предъявляемые к переводу

**Уметь** вести деловую переписку на иностранном языке; осуществлять предпереводческий анализ текста, определять средства и методы перевода, учитывая тип текста, целевую аудиторию; социально обусловленные правила (конвенции) построения того или иного текста на иностранном и родном языке; устно представить результаты деятельности на иностранном языке

**Владеть навыками** делового стиля общения на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий; перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского

языка на иностранный ; профессионального и публичного общения на иностранном языке

#### **4. Содержание учебной дисциплины:**

Holiday Plans. Resort. Camping Holidays. A Bad Holiday. The Vacation Situation in America. Are we going anywhere? Air Travel. Air Tickets. At the Check-In Counter. Airport. At the Customs. Customs Form. At the Railway Station. At the Booking Office. Getting Around in Britain. Going by Train. Rail Passes and Tickets. Over the Phone. Road Rage. A Driver`s License Means Freedom. Renting a car. Driving in the City. At the Gas Station. The Tortures of Driving. Going to Sea. Going on a Caribbean Cruise. Winter Cruise. Alaska Summer Cruises. A voyage Round Europe. A Trip Down the Nile. Guide to Accommodations in London. Hotel Reservation. Check-In. Bellboy. Reception. Check Out. Meals. At the Tai Restaurant. Going to a Restaurant. Choosing from a Menu. Restaurant Complaints. Finishing the Meal. Tourism and Its History. Types of Tourism. Renting a Flat. Apartment for Rent. Trends and Recent Developments. Special Forms of Tourism. Ecotourism. In the Land of the Surfing Hippos. National Parks. Conservation Tips. Adopt an Animal. The Bronx Zoo. The Unknown Cave of Mystery. Weather Forecast. Talk about Weather. Backpacking Travel – UK. Winter Race to Rival Summer Event. Staying Safe on Safari. Pisa, Italy – Home of the Famous Leaning Tower of Pisa. A Disappointing Holiday. Europe off the Beaten Track. Greece. A Country of Contrast. The Pyramids of Giza and the Sphinx. Business Travel. In the Office. At the Airport. Message. A call from the Boss. Careers in Travel and Tourism. Cover Letter. Letter of Application. Resume. Hit Your Stride in Hospitality. Interview. Rosenbluth International. Is Restaurant Management On Your Career Menu? International Tourism Forecasts. Hotel and Motel Chains. Future Trends in Travel Industry. International Hotel Industry.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

### **АННОТАЦИЯ**

#### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **Иностранный язык второй (немецкий)**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Учебная дисциплина «**Иностранный язык второй (немецкий)**» включена в группу дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Ведение профессиональной деятельности на втором иностранном языке является необходимым условием профессиональной компетенции будущего специалиста в системе профессионального гостиничного дела.

**2. Цель изучения учебной дисциплины** - развитие иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих - речевой, языковой, социокультурной, учебно-познавательной; развитие и воспитание у студентов понимания важности изучения иностранного языка в современном мире и потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

##### **3. Требования к уровню содержания дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основы второго иностранного языка; лексический минимум для реализации профессиональной деятельности; основные этапы письменного перевода, основные требования, предъявляемые к переводу.

**Уметь** осуществлять предпереводческий анализ текста, определять средства и методы перевода, учитывая тип текста, целевую аудиторию; социально обусловленные правила (конвенции) построения того или иного текста на втором иностранном и родном языке; использовать знание второго иностранного языка в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении.

**Владеть** навыками перевода официальных и профессиональных текстов с второго иностранного языка на русский, с русского языка на второй иностранный.

#### **4. Содержание дисциплины**

Фонетический материал: звуковой строй языка, фонетическая транскрипция, артикуляция согласных, гласных, монофтонгов и дифтонгов, словесное ударение, интонация.

Грамматический материал: имя существительное, артикль, глагол, время и вид глагола, формы времени, залог, наклонение, модальные глаголы, имя прилагательное, числительное, наречие, местоимение, частицы, предлоги, союзы.

Формирование навыков передачи информации собеседнику и адекватного понимания сообщения собеседника в пределах профессиональной компетенции, в том числе с использованием реплик-клише речевого этикета по темам: «Знакомство», «В гостях», «Общественное питание и рестораны», «В магазине», «В отеле» и др. Обучение навыкам перевода с иностранного языка на русский текстов профессиональной тематики: «Обслуживание в ресторане», «Путешествие по железной дороге», «По воздуху», развитие умений заказать билеты на самолет заранее, изъясняться на заданную тему, поддерживать обсуждение заданной проблемы, заполнять таможенные декларации. Уметь сделать покупку и заказ в кафе, изъясняться на заданную тему. Подготовить проектную работу «В ресторане», «Путешествие по Германии», «Отель» и др.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Иностранный язык второй (турецкий)**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Учебная дисциплина «**Иностранный язык второй (турецкий)**» включена в группу дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Ведение профессиональной деятельности на втором иностранном языке является необходимым условием профессиональной компетенции будущего специалиста в системе профессионального гостиничного дела.

##### **2. Цель изучения учебной дисциплины - развитие иноязычной коммуникативной**

компетенции в совокупности ее составляющих - речевой, языковой, социокультурной, учебно-познавательной; развитие и воспитание у студентов понимания важности изучения иностранного языка в современном мире и потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

### **3. Требования к уровню содержания дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-4.

#### **В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать** основы второго иностранного языка; лексический минимум для реализации профессиональной деятельности; основные этапы письменного перевода, основные требования, предъявляемые к переводу.

**Уметь** осуществлять предпереводческий анализ текста, определять средства и методы перевода, учитывая тип текста, целевую аудиторию; социально обусловленные правила (конвенции) построения того или иного текста на втором иностранном и родном языке; использовать знание второго иностранного языка в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении.

**Владеть** навыками перевода официальных и профессиональных текстов с второго иностранного языка на русский, с русского языка на второй иностранный.

### **4. Содержание дисциплины**

Фонетический материал: звуковой строй языка, фонетическая транскрипция, артикуляция согласных, гласных, монофтонгов и дифтонгов, словесное ударение, интонация.

Грамматический материал: имя существительное, артикль, глагол, время и вид глагола, формы времени, залог, наклонение, модальные глаголы, имя прилагательное, числительное, наречие, местоимение, частицы, предлоги, союзы.

Формирование навыков передачи информации собеседнику и адекватного понимания сообщения собеседника в пределах профессиональной компетенции, в том числе с использованием реплик-клише речевого этикета по темам: «Знакомство», «В гостях», «Общественное питание и рестораны», «В магазине», «В отеле» и др. Обучение навыкам перевода с иностранного языка на русский текстов профессиональной тематики: «Обслуживание в ресторане», «Путешествие по железной дороге», «Путешествие по воздуху», развитие умений заказать билеты на самолет заранее, изъясняться на заданную тему, поддерживать обсуждение заданной проблемы, заполнять таможенные декларации. Уметь сделать покупку и заказ в кафе, изъясняться на заданную тему. Подготовить проектную работу «В ресторане», «Путешествие по Турции», «Отель» и др.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИностраннЫй язык второй (французский)**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Учебная дисциплина «ИностраннЫй язык второй (французский)» включена в группу дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Ведение профессиональной деятельности на втором иностранном языке является необходимым условием профессиональной компетенции будущего специалиста в системе профессионального гостиничного дела.

**2. Цель изучения учебной дисциплины** - развитие иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих - речевой, языковой, социокультурной, учебно-познавательной; развитие и воспитание у студентов понимания важности изучения иностранного языка в современном мире и потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

**3. Требования к уровню содержания дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-4.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать** основы второго иностранного языка; лексический минимум для реализации профессиональной деятельности; основные этапы письменного перевода, основные требования, предъявляемые к переводу.

**Уметь** осуществлять предпереводческий анализ текста, определять средства и методы перевода, учитывая тип текста, целевую аудиторию; социально обусловленные правила (конвенции) построения того или иного текста на втором иностранном и родном языке; использовать знание второго иностранного языка в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении.

**Владеть** навыками перевода официальных и профессиональных текстов с второго иностранного языка на русский, с русского языка на второй иностранный.

**4. Содержание дисциплины**

Фонетический материал: звуковой строй языка, фонетическая транскрипция, артикуляция согласных, гласных, слоговое деление, ударение в слове, речевом потоке, ритмическая группа и ритмическое ударение, связывание звуков в речевом потоке, длительность французских гласных, интонация.

Грамматический материал: употребление безличных глаголов, конструкции с *est – se sont*, указательных прилагательных, выделительные обороты с *est ... qui, ce sont ...*, грамматическое время: *Futur immediat, Passé mmediat, Passe compose, Imparfait, Passe simple, Plus-que- parfait; Futur dans le passé; Concordance des temps de l indicatif; pronoms personnels conjoints, article partitif; pluriel des noms; Participe passé, verbes pronominaux*, глаголы I, II, III группы, спряжение местоименных глаголов в *passé compose*, степени сравнения наречий.

Формирование навыков передачи информации собеседнику и адекватного понимания сообщения собеседника в пределах профессиональной компетенции, в том числе с использованием реплик-клише речевого этикета по темам: «*La journée de travail*», «*Assistance medicale*». «*Au café*», «*A l hotel*». Обучение навыкам перевода с иностранного языка на русский текстов профессиональной тематики «*Voyages et tourisme*», «*Le depart. Larrivee*», «*Se servir du telephone*», развитие умений заказать билеты на самолет заранее, изъясняться на заданную тему, поддерживать обсуждение заданной проблемы, заполнять таможенные декларации. Подготовить проектную работу «*В ресторане*», «*Путешествие по Франции*», «*Отель*» и др.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Информатика»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело» комплекс знаний и умений (компетенций), которые позволят ему применять современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: УК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации, информационные потребности.

**Уметь** использовать ресурсы сети Интернет, для решения профессиональных задач

**4. Содержание учебной дисциплины.**

Понятие информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации. Технические средства реализации информационных процессов. Программные средства реализации информационных процессов. Инструментарии решения функциональных задач. Локальные и глобальные сети ЭВМ. Всемирная компьютерная сеть ИНТЕРНЕТ. Методы защиты информации. Основные возможности текстовых редакторов MS Word.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Компьютерный практикум»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), для осуществления постановки и программной реализации профессиональных задач в условиях использования современных информационных технологий на базе персональных компьютеров с привлечением пакетов прикладных программ

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: УК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** офисные технологии и специальное программное обеспечение для решения прикладных задач.

**Уметь** работать с программными средствами общего назначения

**Владеть навыками** работы с прикладными программными средствами.

**4. Содержание учебной дисциплины.**

Пакеты электронных таблиц MS Excel. Решение расчетных задач средствами пакета MS Excel. Построение графиков функций в MS Excel. Использование логических функций в пакете MS Excel. Построение консолидированных таблиц в MS Excel. Автоматизированные информационные ресурсы: базы данных. Задачи решаемые с помощью баз данных. Система управления базой данных, на примере СУБД MS ACCESS. Компьютерные презентации MS Power Point. Знакомство с основными возможностями программы.

**5. Адаптационный образовательный модуль** по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы межкультурных коммуникаций»**

1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

2. Цель изучения учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» базовые знания основ теории и практики межкультурной коммуникации бакалавров, их межкультурную компетентность, развить навыки адекватной интерпретации процесса и результата взаимодействий представителей различных культур

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной (УК) компетенции УК-5.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основные факторы, способствующие и препятствующие недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

**Уметь** пересматривать оценки культуры в соответствии с расширением навыков и опыта межкультурной коммуникации; выявлять параметры, взаимопонимания между культурами в процессе коммуникации.

**Владеть** способностью к эффективному ведению диалога на основе знаний собственной культуры и культуры партнера; способностью преодолевать социальные, этнические и культурные стереотипы.

4. Содержание учебной дисциплины.

Культура как феномен и основа межкультурной коммуникации. Коммуникация массовая и межличностная: социокультурные аспекты. Культурная идентичность и этническое самосознание этнической группы, личности в межкультурных коммуникациях. Сущность межкультурной коммуникации. Типы межкультурной коммуникации и проблема понимания. Этнические стереотипы в межкультурных коммуникациях: функции, свойства, проявления. Межкультурная коммуникация в отдельных видах деятельности. Психологическое измерение культур. Личность в межкультурном общении. Межэтнические отношения и их проявление в межкультурных коммуникациях. Межгрупповое и межличностное общение в профессии и культура работника сервиса.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы предпринимательства в сфере гостеприимства»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у студента комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему понять механизм функционирования предприятий и фирм в гостиничной деятельности, построить взаимоотношения предпринимателя с хозяйствующими партнерами, применять полученные знания для определения экономически рационального поведения и порядка действий создания и развития новых организаций

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций: ПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** систему нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта, порядок проведения добровольной и обязательной сертификации.

**Уметь** разрабатывать внутрифирменные гостиничные стандарты и региональные программы развития гостиничных предприятий с учетом конъюнктуры рынка и потребностей целевых сегментов потребителей, провести идентификацию средств размещения и услуг согласно общеотраслевым стандартам.

**Владеть** технологией разработки технологических документов в соответствии с требованиями стандартов, навыками по организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

**4. Содержание учебной дисциплины**

Понятие, сущность и функции предпринимательской деятельности. Экономическая характеристика предпринимательства. Современные виды предпринимательства. Предпринимательская деятельность малого бизнеса в сфере гостеприимства. Создание собственного дела. Стандарты, применяемые в гостиницах и других средствах размещения. Контроль качества гостиничных услуг. Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей. Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской организации. Условия осуществления предпринимательской деятельности. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Сертификация и категорирование (классификация) гостиниц.

**5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность»** включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Персональный менеджмент»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни и профессиональной деятельности.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-6.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** инструменты и методы управления временем;

**Уметь** использовать инструменты и методы управления временем при выполнении профессиональных задач и достижении поставленных целей;

**Владеть** инструментами управления временем при выполнении проектов.

**4. Содержание учебной дисциплины.**

Развитие науки об организации труда. Сущность и содержание персонального менеджмента. Определение жизненных целей. Выбор карьеры. Планирование личной карьеры. Поиск и получение работы. Имидж менеджера. Значение фактора времени. Типичные ошибки руководителя. Делегирование полномочий. Организация и планирования рабочих мест. Совершенствование условий труда. Роль команды в менеджменте. Информация в управленческой деятельности менеджера.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Планирование и прогнозирование гостиничной деятельности»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у студента комплекс знаний, умений и навыков (компетенций) комплексного представления о задачах, направлениях и методах планирования и прогнозирования на предприятиях индустрии гостеприимства, а также сформировать комплекс знаний, умений и навыков по разработке прогнозов и планов развития гостиничного сервиса.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на

формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций: ПК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** сущность прогнозирования и планирования, его формы и особенности директивного, индикативного и стратегического планирования.

**Уметь** организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения; просчитывать механизмы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения.

**Владеть** приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на -макро и микро -уровнях; приемами планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия.

#### **4. Содержание учебной дисциплины**

Теоретические основы планирования на предприятии индустрии гостеприимства. Методология планирования. Содержание и организация планирования гостиничной деятельности. Сущность и методы прогнозирования в гостиничной деятельности. Основы определения календарно-плановых нормативов. Стратегическое планирование на предприятии. Бизнес-план предприятия. Финансовое планирование на предприятии. Социально-трудовое планирование в индустрии гостеприимства. Основные средства автоматизации прогнозирования в гостиничной деятельности.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Правоведение»**

1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело».

2. Цель изучения учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций) предусмотренных ФГОС ВО предусмотренных по данному направлению, усвоение основных юридических категорий и понятий, а также важнейших норм права, сложившихся в отечественном правосознании и сформулированных в современном российском законодательстве.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: УК-2

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать основные юридические понятия и категории, основные нормы права различных отраслей российского законодательства, формы и методы правового регулирования.

Уметь толковать основные нормы российского отраслевого законодательства.

Владеть навыками определения отраслевой принадлежности правоотношений и выбора необходимой нормы права.

4. Содержание учебной дисциплины.

Основы теории государства и права; основы конституционного права; основы административного права; основы уголовного права; основы трудового права; основы гражданского права; основы семейного права; основы международного права; основы экологического права; основы гражданского и арбитражного процессов.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Проектирование бизнес-процессов гостиничной деятельности»**

1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Цель изучения учебной дисциплины – формирование у студентов компетенций, связанных с перспективным и текущим планированием социально-экономических, организационных и финансовых процессов на предприятии индустрии гостеприимства.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на

формирование универсальной компетенции УК-2.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** организационно-методические основы проектирования бизнес-процессов гостиничных предприятий.

**Уметь** проектировать основные функциональные процессы гостиницы; использовать современные технологии и методы проектирования, согласно действующих правовых норм.

**Владеть** навыками проектирования основных функциональных процессов гостиницы, навыками использования современных технологий и методов проектирования.

#### 4. Содержание учебной дисциплины.

Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана предприятия индустрии гостеприимства, его цели и структура. История развития бизнес-планирования в России. Требования мировой практики к бизнес-планированию. Производственный и организационный планы предприятия. Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками. Бизнес-процессы на предприятии индустрии гостеприимства. Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия. Проектирование системы управления развитием бизнеса и повышение конкурентоспособности предприятий. Разработка систем сбалансированных показателей деятельности предприятия в основных направлениях. Бенчмаркинг (эталонное тестирование). Разработка систем интегрированной логистической поддержки. Моделирование бизнес-процессов. Проблемы моделирования бизнес-процессов управления.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

### АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «Психология и педагогика»

##### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основные принципы психологии и педагогики при работе в команде, при организации социального взаимодействия в профессиональной деятельности, при выстраивании и реализации траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных компетенций: УК-3, УК-6.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать основы психологии малых групп; межгрупповых отношений и взаимодействий; социально-психологические процессы развития группы;

знать основные категории психологии личности и психологии поведения; базовые

характеристики личности; структуру личности; теорию мотивации поведения и деятельности, психической регуляции поведения и деятельности; особенности поведения различных категорий людей; технологии прикладной психодиагностики в сфере сервиса

знать сущность образования как общечеловеческой ценности и социокультурного феномена; сущность профессионального обучения и воспитания; структуру системы профессионального образования в РФ и мире; принципы построения индивидуальной образовательной траектории; понимает единство образования и самообразования;

умеет определять тип личности и особенности поведения участников социального взаимодействия; преодолевать стресс в деловом общении, обеспечивать стрессоустойчивость коллектива и личности;

владеет методами прикладной психодиагностики в сервисе; основными приемами психологической саморегуляции.

#### 4. Содержание учебной дисциплины.

Принципы и базовые категории психологии. Основные категории психологии личности и психологии поведения. Базовые характеристики личности. Структура личности. Теория мотивации поведения и деятельности. Теория психической регуляции поведения и деятельности. Особенности поведения различных категорий людей. Технологии прикладной психодиагностики в сфере профессиональной деятельности. Основные приемы психической саморегуляции.

Сущность образования как общечеловеческой ценности и социокультурного феномена. Сущность профессионального обучения и воспитания. Структуру системы профессионального образования в РФ и мире. Принципы построения индивидуальной образовательной траектории. Единство образования и самообразования.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

### АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Психология и этика делового общения»

#### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

2. Цель изучения учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основные принципы этики и психологии делового общения при работе в команде, при организации социального взаимодействия в профессиональной деятельности, в том числе межкультурного взаимодействия.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных компетенций: УК-3, УК-5.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать типы и стратегии взаимодействия в профессиональном общении; сущность стратегии сотрудничества;

знать сущность, особенности и типологию конфликтов; стратегии разрешения конфликтов; принципы бесконфликтного поведения в коллективе;

знать основные категории, принципы, нормы этики профессионального общения; знать особенности этики этикета делового общения в разных странах;

уметь определять свою роль, применять стратегию сотрудничества при организации разных видов делового общения;

уметь применять принципы бесконфликтного поведения в коллективе; разрешать конфликты; применять технологии разрешения конфликтов;

уметь анализировать ситуации общения на соответствие принципам профессиональной этики;

уметь взаимодействовать с представителями разных культур, учитывая особенности этики и этикета делового общения;

владеть методами бесконфликтного взаимодействия с коллегами в коллективе; основными приемами психологической саморегуляции;

владеть навыками анализа ситуаций общения на соответствие принципам профессиональной этики;

владеть навыками этичного межкультурного делового взаимодействия.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Основные категории и понятия психологии общения. Структура общения. Социально-психологические закономерности деловых коммуникаций. Типы и стратегии взаимодействия в профессиональном общении, сущность стратегии сотрудничества. Основы психологии малых групп; межгрупповых отношений и взаимодействий. Социально-психологические процессы развития группы.

Сущность, особенности и типология конфликтов. Стратегии разрешения конфликтов. Принципы бесконфликтного поведения в коллективе.

Понятие и происхождение этики как науки и явления духовной культуры. Происхождение и сущность профессиональной этики. Принципы этики современного бизнеса. Понятие

«корпоративная этика». Профессиональные и корпоративные этические кодексы. Этика специалиста сервиса. Этикет как социальное явление. Принципы и требования современного этикета. Деловой этикет. Культура устной речи в деловом общении.

Формулы речевого этикета. Этикет делового телефонного разговора. Кинесика и такесика как средства делового общения. Культура письменной речи и административный речевой этикет. Этикет в сети Интернет. Этикет деловых переговоров. Культура делового спора.

Этикет деловых мероприятий. Этикет костюма делового человека. Внешний облик делового человека. Имидж. Этические нормы организации предметно-пространственной среды.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Русский язык и деловое общение»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная учебная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательного процесса учебного плана по направлению подготовки бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** - обучение будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» теоретическим и практическим основам культуры устной и письменной речи как составной части интеллектуально-профессионального развития студентов университета, совершенствование навыков грамотного письма и говорения.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** стили общения на русском языке в зависимости от ситуаций взаимодействия, стилистику официальных и неофициальных писем

**Уметь** адаптировать речь в зависимости от цели и условий партнерства, вести деловую переписку на иностранном языке, строить выступление с учетом аудитории и цели общения

**Владеть** навыками выбора стиля общения в зависимости от ситуаций взаимодействия, навыками делового стиля общения с учетом стилистики официальных и неофициальных писем, навыками публичного выступления на русском языке.

**4. Содержание дисциплины:**

Устная и письменная разновидности литературного языка. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи. Языковые особенности устной речи. Культура речи как явление общественной жизни. Коммуникативные качества культурной речи. Первая ступень культурной речи. Правильность как коммуникативное качество культурной речи. Вторая ступень культурной речи. Коммуникативно-целесообразные качества речи. Третья ступень культурной речи. Действенность как коммуникативное качество речи. Речевые нарушения в устном и письменном высказывании и пути их преодоления. Виды и причины языковых ошибок и коммуникативных неудач. Сферы общения и функциональные разновидности современного русского языка. Взаимодействие функциональных стилей.

Язык художественной литературы. Разговорная речь, условия ее функционирования, роль внеязыковых факторов.

Функциональные стили (научный, официально-деловой, публицистический). Жанровая дифференциация и отбор языковых средств в публицистическом стиле. Особенности устной публичной речи.

Официально-деловой стиль речи, сферы его функционирования, жанровое разнообразие. Интернациональные свойства русской официально- деловой письменной речи. Язык и стиль распорядительных документов, коммерческой корреспонденции и инструктивно-методических документов. Реклама в деловой речи.

Научный стиль речи. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Словесное оформление научной речи. Лексика и фразеология научного стиля речи.

Морфология, синтаксис научного стиля. Структурные особенности научного произведения. Цитирование. Оформление сносок, библиографии. Основы компрессии научного произведения.

Основы теории культурной и грамотной русской речи. Процесс порождения и понимания речи. Речевой акт как целостное культурное образование.

Основы теории культурной и грамотной русской речи. Механизмы, управляющие устной и письменной речью. Культура речи во взаимодействии с другими науками.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ** **АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Социология и политология»**

### 1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Цели изучения учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» представление о сущности власти и политической жизни, политических отношениях и процессах, о субъектах политики; понимать значение и роль политических систем и политических режимов в жизни общества, о процессах международной политической жизни, геополитической обстановке, социально-политических процессах в России, ее месте и статусе в современном мире.

### 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей универсальной компетенции УК-5.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать основные политические особенности и проблемы развития российского общества.

Уметь анализировать основные политические особенности и проблемы развития российского общества.

### 4. Содержание учебной дисциплины.

Социология как наука. Становление и эволюция социологической мысли. Общество как объект изучения в социологии и его структура. Социология личности. Социальные организации. Социальные институты. Социальная стратификация и ее типы. Этносоциология. Социальные изменения и глобализация. Основы прикладной социологии.

Политология как наука. История политических учений. Политическая власть. Политическая система и ее типологии. Политический режим. Государство как политический институт. Политические партии и движения. Выборы и избирательные системы. Политическое лидерство. Политическая элита. Политическая культура общества. Политическое участие. Политические конфликты. Политическая модернизация. Международная политика.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного

процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Стандартизация, сертификация и контроль качества гостиничных услуг»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП.**

Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), направленных на обеспечение контроля и оценку эффективности деятельности департаментов гостиниц и предприятий; на формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания; на организацию работы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

3. В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций: ПК-2, ПК-4, ПК-5.

##### **В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать** внутренние стандарты департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; отраслевые стандарты сервиса в гостиницах и иных средствах размещения; приемы, методы и процесс внедрения корпоративных стандартов в практическую деятельность; основные положения национальной системы стандартизации; теоретические основы системы классификации гостиниц и иных средств размещения; как разрабатывать внутренние стандарты на уровне подразделений средств размещения; приемы и методы обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации.

**Уметь** применять методы контроля качества в соответствии с внутренними стандартами организации сферы гостеприимства; разработать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания согласно отраслевым стандартам сервиса; организовать работу по подготовке к прохождению сертификации отдельных служб организации; анализировать и определять критерии оценки соответствия предприятия размещения определенной категории; классифицировать средства размещения по различным критериям; внедрять внутренние стандарты с целью подтверждения соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

**Владеть** навыками: оценки качества оказываемых услуг в соответствии с внутренними стандартами организации сферы гостеприимства; внедрения разработанных стандартов в процесс обслуживания; организации работ по прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации; применения методов контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей гостиничных услуг; организации контроля за прохождением работ по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

##### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Сущность стандартизации и сертификации. Стандартизация и сертификация как формы государственного регулирования в сфере социально-культурного сервиса и гостеприимства. Состояние и современные проблемы стандартизации в РФ. Основные исторические этапы стандартизации в РФ. Международные стандарты качества услуг: классификации и отечественный опыт использования. Актуальность и роль сертификации

в сфере сервиса и гостеприимства. Обязательная и добровольная сертификация. Этапы проведения сертификации. Порядок проведения работ по сертификации в системе сертификации ГОСТ Р. Результаты проведения сертификации и их оформление. Мировая практика классификации гостиниц и средств размещения. Оценка качества средств размещения в экономически развитых странах. Основные стандарты в сфере сервиса и гостеприимства в РФ.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ** **АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Татарский язык»**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с различными партнерами, а также для дальнейшего самообразования и обеспечение наиболее полного и точного знания системы языка, его грамматики и лексики, а также практического владения языковыми умениями: говорением, слушанием, чтением и письмом.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей универсальной компетенции УК-4.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** стили общения на татарском языке в зависимости от ситуаций взаимодействия

**Уметь:** умеет адаптировать речь в зависимости от цели и условий партнерства

**Владеть:** владеет навыками общения на татарском языке с использованием различных стилей в зависимости от ситуаций взаимодействия

### **4. Содержание учебной дисциплины**

Устная и письменная разновидности татарского литературного языка. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи. Речевые нарушения в устном и письменном высказывании и пути их преодоления. Виды и причины языковых ошибок и коммуникативных неудач. Сферы общения и функциональные разновидности современного татарского языка. Функциональные стили: разновидности, условия функционирования, особенности. Основы теории культурной и грамотной татарской речи. Процесс порождения и понимания речи. Речевой акт как целостное культурное образование.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью

и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ** **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Экономика гостиничного предприятия»**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» теоретические знания и практические навыки по условиям функционирования гостиничного рынка, комплексного характера взаимодействия экономических ресурсов и отношений собственности, воздействия внешнего окружения на определение экономической деятельности гостиничного предприятия. Действия экономических законов на отдельно взятое предприятие сферы туризма, целостного представления о закономерностях функционирования гостиничного предприятия.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных **компетенций**: ПК-2, ПК-3.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** экономические основы контроля и анализа бизнес-процессов департаментов (служб) гостиничного предприятия, теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

**Уметь** осуществлять планирование, контроль и анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения, проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия

**Владеть** основными навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства.

### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Место и значение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в экономической науке. Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия. Предпринимательский риск: классификация и управление рисками. Основные средства гостиничного предприятия. Оборотные средства гостиничного предприятия. Издержки производства гостиничного предприятия и их учет. Ценообразование на предприятиях. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия. Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия. Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии.

**5. Адаптационный образовательный модуль** по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень

информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс умений, навыков (компетенций), которые позволят ему сформировать социально - личностные компетенции, обеспечивающие целевое использование разнообразных средств физической культуры и спорта для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальной компетенции УК-7.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Уметь** выбирать здоровые сберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности;

**Владеть** формами организации своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.

##### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Гимнастика и акробатика. Аэробика. Силовые упражнения. Оздоровительные упражнения. Спортивное совершенствование.

**5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность»** включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Средства коммуникации в учебной и профессиональной деятельности»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП:**

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** - повышение общей психологической, профессиональной и деловой культуры общения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов; развитие адекватного представления о себе и окружающих; выработка умений устанавливать и поддерживать отношения с людьми разных социальных групп в процессе совместной деятельности и общения с учетом ограничений здоровья; приобретение навыков самоанализа в сфере коммуникации (действий, мыслей, ощущений, опыта, успехов и неудач); овладение навыками использования альтернативных средств коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности; практическое обучение приемам освоения коммуникативных навыков, необходимых в сфере активного общения.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных компетенции (УК): УК- 5.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** теоретические основы, структуру и содержание процесса межличностной и деловой коммуникации; функции и виды вербальных и невербальных средств коммуникации; современное состояние развития технических и программных средств коммуникации универсального и специального назначения; методы и способы эффективной коммуникации в устной и письменной формах; правила командной работы, конструктивного совместного решения проблем и организации командной работы; принципы толерантного отношения к людям; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; возможное влияние своих психологических особенностей на практику общения и взаимодействия в команде; причины возникновения барьеров непонимания и способы их устранения,

**Уметь:** применять вербальные и невербальные средства коммуникации; использовать альтернативные технические и программные средства коммуникации; организовать, учитывая собственные особенности общения, эффективную коммуникативную деятельность языковыми и техническими средствами; выполнять регулятивные коллективные нормы, задающие позитивное поведение людей в команде, образцы взаимодействий и взаимоотношений, основные требования, предъявляемые к членам команды ее участниками; осуществлять правильный выбор стратегии взаимодействия и принятие ответственности за результаты деятельности коллектива; адаптироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, адекватно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

**Владеть:** языковыми и техническими средствами деловой и межличностной коммуникации; учитывая собственные особенности общения; навыками самоанализа в сфере коммуникации; навыками публичной коммуникации; навыками организации совместной социокультурной и профессиональной деятельности коллектива; навыками толерантного поведения в коллективе; механизмами конформного поведения, согласованности действий и эффективного взаимодействия в команде; способами

предупреждения конфликтов и разрешения конфликтных ситуаций; навыками адекватного отношения к собственным особенностям и их учета при общении и взаимодействии; приемами психологической защиты от негативных, травмирующих переживаний.

#### **4. Содержание учебной дисциплины:**

Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Основные функции и виды коммуникации. Роль коммуникаций в жизни человека. Межличностное общение как предмет научного познания. Структура общения. Общение людей, имеющих нарушения слуха, зрения, речи. Средства, виды, функции коммуникации. Речевые способности и их роль в профессиональном общении. Понятие Деловой этики. Методы постановки целей в Деловой коммуникации. Деловое общение: содержание, цель, функции. Деловые переговоры: основные стадии, порядок ведения, методы ведения, типы принимаемых решений. Этика дистанционного общения: письма, официальные запросы, телефонное общение, интернет, сообщения. Специфика вербальной и невербальной коммуникации. Вербальная коммуникация: специфика, формы, стили, контексты вербальной коммуникации. Невербальная коммуникация: сущность, основные формы и способы. Эффективное общение. Условия эффективного общения. Восприятие и понимание человека человеком. Типичные ошибки первого впечатления. Обратная связь и стили слушания. Критерии эффективности коммуникации. Принципы построения успешного межличностного общения. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации. Основные причины конфликтов в межличностном общении. Барьеры общения в условиях образовательной среды. Сложности межличностного общения лиц, имеющих ограничения здоровья. Барьер речи. Способы организации взаимодействия, пути решения конфликтов. Способы психологической защиты. Понятие о защитных механизмах психики. Поведение в эмоционально напряженных ситуациях: техники, снижающие и повышающие напряжение. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации. Понятие о группе и коллективе. Структура и виды группы. Факторы сплоченности коллектива. Динамические процессы в группе: групповое давление, феномен группомыслия, феномен подчинения авторитету. Виды и формы взаимодействия. Обособление. Диктат. Подчинение. Вызов. Выгода. Соперничество. Сотрудничество. Взаимодействие. Взаимопонимание. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов инвалидов. Основные подразделения и сотрудники образовательной организации, в том числе, занимающиеся вопросами сопровождения учебы студентов-инвалидов. Организация учебного процесса в образовательной организации с учетом соблюдения требований федеральных стандартов образования. Формы, виды учебных занятий. Основные трудности и проблемы, встречающиеся у студентов-инвалидов в процессе обучения. Пути их решения. Формы, методы, технологии самопрезентации. Самопрезентация как управление впечатлением. Виды презентаций. Психологические особенности и этапы подготовки публичного выступления. Секреты успешного публичного выступления.

**5.** Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Введение в гостиничное дело»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к группе дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у студентов целостное представление о гостиничном деле как отрасли народного хозяйства и сфере сервисной деятельности; способствовать воспитанию личностных качеств, необходимых для бакалавра в сфере гостиничного бизнеса; развить у студентов стремление к постоянному самосовершенствованию и мобильности в профессии.

**3. Требования к уровню содержания дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции: УК-6.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать** место и роль гостиничного дела в системе социально-культурного сервиса, профессионально-культурологическую модель выпускника по направлению подготовки «Гостиничное дело»

**Уметь** анализировать требования профессии к личным качествам человека; наличие профессионально значимых качеств и ориентиры для профессионального роста

**Владеть** навыками применения профиограммы бакалавра гостиничного дела в целях самодиагностики и профессионального саморазвития

**4. Содержание учебной дисциплины**

Введение в профессию. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела. Понятие гостеприимства. Гостиница: классификация, сервисные службы, услуги. Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

**АННОТАЦИЯ**  
**АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Сервисология»**

**1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к группе дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» целостное представление о гостиничном деле как отрасли народного хозяйства и сфере сервисной деятельности, а также систему знаний о человеке и его потребностях в индустрии гостеприимства, средствах и способах формирования новых потребностей, методах их удовлетворения.

**3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальной компетенции УК-6.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** факторы развития личности, новые образовательные технологии, формы дополнительного образования, способы организации учебно-познавательной деятельности.

**Уметь** выявлять проблемы своего образования, ставить цели, планировать и организовать свой индивидуальный процесс образования, использовать различные методы и формы обучения; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности.

**Владеть** навыками развития индивидуальных способностей; навыками планирования собственной деятельности; навыками целеполагания и самоконтроля.

#### **4. Содержание учебной дисциплины**

Человек как предмет познания. Основные понятия теории потребностей. Введение в профессию. Профессиональная деятельность специалиста гостиничного дела. Гостиница: классификация, сервисные службы, услуги. Виды потребностей, которые удовлетворяют гостиничные услуги. Потребности и спрос на гостиничные услуги. Методы измерения степени удовлетворения потребителей гостиничных услуг.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

### **АННОТАЦИЯ**

#### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **«Методы научных исследований»**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к группе дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Цель изучения учебной дисциплины – на основе исследования комплекса применяемых современными исследователями в рамках гуманитарных наук инструментов научного познания сформировать у обучающегося комплекс знаний, умений и навыков, необходимых для реализации научных исследований в гостиничной индустрии.

##### **3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: УК-1.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** сущность научной задачи и методы ее анализа, основы теоретического и эмпирического исследования, методические приемы изложения вариантов решения поставленной задачи.

**Уметь:** выделять базовые составляющие поставленной задачи, формировать и аргументировать собственную позицию в процессе обработки информации.

**Владеть:** навыками определения и ранжирования необходимой информации для решения поставленной задачи, навыками критической оценки достоинств и недостатков возможных вариантов решений задачи.

##### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Базовые понятия методологии научного исследования. Основные структурные компоненты научного исследования. Проблема новизны научного исследования. Система методов и форм научного исследования. Типология методов. Общенаучные методы и их применение в сфере гостеприимства. Методы эмпирического и теоретического познания в

индустрии гостеприимства. Источники информации исследований в индустрии гостеприимства и оценка их достоверности. Методы статистической обработки информации в исследовании индустрии гостеприимства. Метод попарных сравнений и метод анализа иерархий в исследовании индустрии гостеприимства. Опросы и интервью при исследовании индустрии гостеприимства. Эксперимент и графические методы исследования индустрии гостеприимства. Эвристические методы исследования индустрии гостеприимства. Формулирование и обоснование результатов исследования.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ**

### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **«Методика социологических исследований»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к группе дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – дать студентам глубокие знания методологических, методических, технологических и организационных основ проведения конкретного социологического исследования (КСИ); помочь овладеть этими знаниями во всем их многообразии, раскрывая принципы соотношения методологии и методов социологического познания; подготовить широко образованных, творческих и критически мыслящих специалистов, способных к анализу и прогнозированию сложных социальных проблем и овладению методикой проведения КСИ.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК-1.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать** специфику и предмет МСИ, классификацию и основные виды КСИ; значение структуру и функциональные возможности социологических исследований; взаимосвязь методологии, методики и техники КСИ; значение методики и техники для организации и проведения эффективного социологического исследования; сущность и функциональные возможности существующих методов КСИ; специфику методики и техники в прикладных и эмпирических исследованиях и т.д.

**Уметь** самостоятельно разрабатывать программу КСИ; формулировать проблему КСИ и обосновывать ее актуальность; обосновывать цели, задачи и объект и предмет КСИ; проводить интерпретацию и операционализацию основных понятий, системный анализ объекта и предмета КСИ; формировать рабочие гипотезы КСИ; осуществлять выбор и обоснование методов применяемых в КСИ, в наибольшей степени соответствующих изучаемой проблеме; разрабатывать технологию сбора, обработки и анализа социологической информации, ориентированную на применение математических и статистических методов с использованием современных вычислительных средств; представлять научные рекомендации с той степенью конкретности, которая обеспечивает их последующее внедрение в практику.

**Владеть** практическими навыками проведения любых видов КСИ

(интервьюирования и анкетирования, социометрических процедур) с учетом специфики всех их этапов, правил и процедур проведения; применения качественных и количественных социологических методов при проведении КСИ.

#### **4. Содержание учебной дисциплины**

Основы методологии методики и техники социологического исследования. Статистические и социологические аспекты обоснования выборки. Проблемы измерения в социологии. Шкалирование. Виды шкал. Опросные методы в социологии. Метод наблюдения. Эксперимент в социологии. Анализ документов. Социометрический метод. Метод экспертных оценок. Качественные методы в социологии.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

### **АННОТАЦИЯ**

#### **АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **«Современные аспекты противодействия коррупции»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП**

Данная дисциплина относится к факультативам блока ФТД учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК – 6.

#### **В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать** необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.

**Уметь** анализировать и обосновывать оценку различных правовых явлений.

**Владеть** практическим опытом применения правовой базы в профессиональной деятельности.

#### **4. Содержание учебной дисциплины.**

Понятие коррупции как социально-правового явления. Признаки коррупции как социально-правового явления. Сущность коррупции как социально-правового явления. Формы проявления коррупции как социально-правового явления. Понятие и характеристика причин и условий проявления коррупции. Факторы, детерминирующие коррупционные проявления. Характеристика личности коррупционера. Политические, социально-экономические и нравственно-психологические последствия коррупции. Понятие противодействия коррупции. Предмет противодействия коррупции. Источники противодействия коррупции. Система противодействия коррупции. Правонарушения коррупционной направленности. Преступления коррупционной направленности. Методы сбора, анализа и оценки статистических данных о коррупции и мерах противодействия ей. Запреты и ограничения как элементы правового статуса государственных и муниципальных служащих. Организационные основы противодействия коррупции. Правовые основы

противодействия коррупции. Планы и программы противодействия коррупции.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ

### АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология эффективного трудоустройства»

#### 1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к факультативным дисциплинам учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» систему социально — психологических знаний, необходимых для успешной реализации трудоустройства. Получение опыта применения этих знаний и навыков при решении личностных и профессиональных задач.

#### 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных (УК) компетенций: УК-6;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** закономерности и тенденции изменения рынка профессионально-кадровых ресурсов, профессионально-важные качества личности, способствующие профессиональной карьере;

**Уметь** выстраивать траекторию профессионального развития, продвигать себя на рынке труда;

**Владеть** навыком само презентации в устной и письменной формах.

#### 4. Содержание учебной дисциплины.

Рынок труда и его категории. Технологии поиска работы. Основные источники информации о работе. Современные подходы к составлению резюме. Этикет телефонного общения при трудоустройстве. Как успешно пройти собеседование. Правовые аспекты трудоустройства молодых специалистов.

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.