

# ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик  
основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования – бакалавриат  
по направлению подготовки  
43.03.01 Сервис  
направленность (профиль) Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

## **Б1.О.01.01 История (история России, всеобщая история)**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-5; ОПК-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. История в системе социально-гуманитарных наук. Особенности древних и средневековых цивилизаций.
  - Раздел 2. Становление цивилизаций нового времени.
  - Раздел 3. Россия и мир в XX - начале XXI вв.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

## **Б1.О.01.02 Философия**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; УК-5; ОПК-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Предмет и задачи философии.
  - Раздел 2. Возникновение философии в Европе.
  - Раздел 3. Новоевропейская философия.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

## **Б1.О.01.03 Экономика и финансовая грамотность**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-9; ОПК-5.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел I. Экономика организации.
  - Раздел II. Экономическая культура и финансовая грамотность.
  - Раздел III. Основы финансовых процентных вычислений.
  - Раздел IV. Финансовые ренты. Аннуитеты.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

## **Б1.О.01.04 Правоведение**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; УК-10; ОПК-6.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Основы теории государства и права.
  - Раздел 2. Основные отрасли российского права.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.О.02.01 Русский язык и культура речи**

1. Трудоемкость: 3 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-4; ОПК-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Нормативный конспект культуры речи.
  - Раздел 2. Функциональная стилистика.
  - Раздел 3. Этический аспект культуры речи.
  - Раздел 4. Коммуникативный аспект культуры речи.
  - Раздел 5. Практическая стилистика русского языка.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.О.02.02 Деловой иностранный язык**

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-4; ОПК-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Знакомство.
  - Раздел 2. Рабочий день.
  - Раздел 3. Покупки.
  - Раздел 4. Поездки.
  - Раздел 5. Деловое письмо.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета, зачета с оценкой.

### **Б1.О.02.03 Информационные технологии. Основы искусственного интеллекта**

1. Трудоемкость: 4 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-6; ОПК-1; ОПК-8.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Теоретические и технические основы информационных технологий.
  - Раздел 2. Инструментальные средства информационных технологий.
  - Раздел 3. Базовые информационные технологии.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.О.03.01 Безопасность жизнедеятельности**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-8; ОПК-7.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Основы безопасности жизнедеятельности.
  - Раздел 2. Чрезвычайные ситуации природного характера.
  - Раздел 3. Чрезвычайные ситуации техногенного характера.
  - Раздел 4. Чрезвычайные ситуации социального характера.
  - Раздел 5. Защита населения в чрезвычайных ситуациях.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.О.03.02 Первая медицинская помощь**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-8; ОПК-7.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Общие положения.
  - Раздел 2. Частные неотложные состояния.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.О.03.03 Физическая культура и спорт**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-7; ОПК-7.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел I. Теоретический аспект физической культуры.
  - Раздел II. Методико-практические занятия.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.О.03.04 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**

1. Трудоемкость: 328 ч.
2. Формируемые компетенции: УК-7; ОПК-7.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Физическая подготовленность по избранному виду спорта.
  - Раздел 2. Спортивно-техническая подготовленность по избранному виду спорта.
  - Раздел 3. Спортивно-тактическая подготовленность по избранному виду спорта.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета, зачета, зачета, зачета.

### **Б1.О.04.01 Компьютерные технологии в гостиничной деятельности**

1. Трудоемкость: 7 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; ОПК-1; ОПК-8; ПКС-3.
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Назначение и основные возможности Word.
  - Тема 2. Работа с текстом.
  - Тема 3. Excel.
  - Тема 4. Программа Microsoft Office Publisher.
  - Тема 5. Microsoft PowerPoint.
  - Тема 6. Базы данных.
  - Тема 7. Автоматизированные системы управления предприятиями индустрии гостеприимства.
  - Тема 8. Инструменты ЯНДЕКС, ГУГЛ.
  - Тема 9. Интернет-системы управления предприятиями индустрии гостеприимства.
  - Тема 10. Интернет, интернет и WEB-технологии на предприятиях индустрии гостеприимства.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, экзамена.

### **Б1.О.04.02 География туризма**

1. Трудоемкость: 12 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-1; ОПК-3.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика Европы.

Тема 2. Туристическая характеристика Северной Европы.

Тема 3. Туристическая характеристика Западной Европы.

Тема 4. Туристическая характеристика Южной Европы и стран Восточного Средиземноморья.

Тема 5. Центрально-Восточная Европа (исключая страны СНГ и Балтии).

Тема 6. Общая характеристика Америки. Северная Америка.

Тема 7. Страны СНГ и Балтии (исключая Российскую Федерацию).

Тема 8. Туристическая характеристика Российской Федерации (Центральный федеральный округ).

Тема 9. Туристическая характеристика Российской Федерации (Северо-Западный федеральный округ).

Тема 10. Туристическая характеристика Российской Федерации (Южный и Северо-Кавказский федеральные округа).

Тема 11. Туристическая характеристика Российской Федерации (Приволжский федеральный округ).

Тема 12. Туристическая характеристика Российской Федерации (Уральский и Сибирский федеральные округа).

Тема 13. Туристическая характеристика Российской Федерации (Дальневосточный федеральный округ).

Тема 14. Центральная и Южная Америка, Карибский регион.

Тема 15. Общая туристическая характеристика Азии.

Тема 16. Туристическая характеристика Южной Азии.

Тема 17. Туристическая характеристика Юго-Восточной Азии и Океании.

Тема 18. Туристическая характеристика Африки.

Тема 19. Туристическая характеристика Ближнего и Среднего Востока.

Тема 20. Виды туризма и их мировые центры.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, экзамена.

### **Б1.О.04.03 Правовое регулирование в сервисной деятельности**

1. Трудоемкость: 4 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-10; ОПК-3; ОПК-6.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общая часть.

Раздел 2. Особенная часть.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

### **Б1.О.04.04 Социальная психология и основы конфликтологии**

1. Трудоемкость: 5 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-3; ОПК-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Введение в социальную психологию.
  - Раздел 2. Основы конфликтологии.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

#### **Б1.О.04.05 Математика**

1. Трудоемкость: 7 з.е.
2. Формируемые компетенции: ОПК-5; ПКС-3.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Элементы линейной алгебра и аналитической геометрии.
  - Раздел 2. Пределы.
  - Раздел 3. Дифференцирование функции одной переменной.
  - Раздел 4. Интегрирование функции одной переменной.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

#### **Б1.О.04.06 Экономика предприятий сферы сервиса**

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: перечислить, например, УК-1, ОПК-3, ПКС-8.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Предприятие – основное звено экономики.
  - Раздел 2. Экономические основы деятельности предприятий сервиса.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

#### **Б1.О.04.07 Маркетинг гостиничного предприятия**

1. Трудоемкость: 8 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-3; УК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-3.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Маркетинговые технологии в индустрии гостеприимства.
  - Раздел 2. Технологии продвижения гостиничного предприятия на рынке.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, экзамена.

#### **Б1.О.04.08 Менеджмент в сфере сервиса**

1. Трудоемкость: 10 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-3; ОПК-2; ПКС-1; ПКС-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Теоретические основы гостиничного и ресторанного менеджмента.
  - Тема 2. Разработка и реализация управленческих решений.
  - Тема 3. Функции гостиничного менеджмента.
  - Тема 4. Стратегия и тактика гостиниц и иных средств размещения и предприятий общественного питания.
  - Тема 5. Организационные структуры управления в гостиницах и иных средствах размещения и на предприятиях общественного питания.

Тема 6. Методы и стили управления в гостиницах и иных средствах размещения и на предприятиях общественного питания.

Тема 7. Особенности функциональных видов менеджмента в гостиницах и иных средствах размещения и на предприятиях общественного питания.

Тема 8. Эффективность гостиничного менеджмента. Менеджмент предприятия общественного питания.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, экзамена.

#### **Б1.О.04.09 Второй профессиональный иностранный язык**

1. Трудоемкость: 15 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-4; ОПК-3.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Знакомство.

Раздел 2. Рабочий день.

Раздел 3. Покупки.

Раздел 4. Поездки.

Раздел 5. Деловое письмо.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета с оценкой, экзамена, экзамена, экзамена.

#### **Б1.О.04.10 Безопасность в индустрии гостеприимства**

1. Трудоемкость: 6 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-8; ОПК-3; ОПК-6; ОПК-7.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Угрозы безопасности в сфере гостиничного и туристского бизнеса: понятие, виды, классификация.

Раздел 2. Законодательство в области обеспечения безопасности гостиничного и туристского бизнеса.

Раздел 3. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостинице. Силы и средства обеспечения безопасности.

Раздел 4. Технические средства охраны и безопасности в средствах размещения и туркомплексах.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

#### **Б1.В.01.01 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг**

1. Трудоемкость: 4 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-2; ПКС-1; ПКС-2.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования. История возникновения стандартизации, её сущность и содержание.

Раздел 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

### **Б1.В.01.02 Сырье и технология продуктов питания в предприятиях общественного питания**

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-8; ПКС-1; ПКС-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Основная характеристика и пищевая ценность сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
  - Тема 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента.
  - Тема 3. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
  - Тема 4. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
  - Тема 5. Обеспечение пищевой безопасности на предприятиях индустрии питания.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

### **Б1.В.01.03 Технологии гостиничной деятельности**

1. Трудоемкость: 9 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; ПКС-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Государственное регулирование гостиничной деятельности.
  - Тема 2. Организационно- управленческая структура гостиничного предприятия.
  - Тема 3. Гостиничный продукт.
  - Тема 4. Гостиничные технологии.
  - Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей.
  - Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда.
  - Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием.
  - Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг.
  - Тема 9. Основные гостиничные показатели.
  - Тема 10. Профессиональные стандарты (квалификационные требования) к основным должностям работников гостиничной индустрии.
  - Тема 11. Правила поведения персонала гостиниц.
  - Тема 12. Стиль в обслуживании гостей.
  - Тема 13. Фирменный стиль гостиничных предприятий.
  - Тема 14. Новые тенденции на рынке гостиничных услуг.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета, зачета с оценкой, экзамена.

### **Б1.В.01.04 Введение в гостеприимство**

1. Трудоемкость: 8 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-6; ПКС-1.

### 3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Туризм как экономическое, социальное и культурное явление.

Тема 2. Основные профессиональные понятия сферы гостеприимства.

Тема 3. История индустрии гостеприимства Роль гостиничного бизнеса в современном мире.

Тема 4. Видовое разнообразие гостиничных предприятий.

Тема 5. Система качества в гостиничной деятельности. Классификация гостиниц.

Тема 6. Здания и сооружения гостиничных предприятий.

Тема 7. Индустрия туризма и гостеприимства.

Тема 8. Турист как потребитель туристских услуг.

Тема 9. Требования к личностному и профессиональному качеству специалиста по туризму и гостеприимству. Профессиональные стандарты.

Тема 10. Современные тенденции в индустрии гостеприимства.

Тема 11. Гостиничные цепи.

Тема 12. Безопасность в индустрии гостеприимства.

Тема 13. Государственная система управления сферой туризма в Российской Федерации.

Тема 14. Службы и подразделения гостиничного предприятия.

### 4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

#### **Б1.В.01.05 Гигиена и санитария предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса**

1. Трудоемкость: 5 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-8; ПКС-2.

### 3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Гигиена как наука и санитария как область практического применения гигиенических нормативов и правил.

Тема 2. Деятельность государственной санитарно-эпидемиологической службы в новых правовых, экономических и организационных условиях. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Тема 3. Гигиена воздуха.

Тема 4. Гигиеническое значение загрязнений воздуха. Основные источники загрязнения атмосферного воздуха.

Тема 5. Санитарная оценка и гигиенические требования к качеству питьевой воды.

Тема 6. Санитарно-гигиенические и технологические основы вентиляции.

Тема 7. Гигиеническая задача отопления.

Тема 8. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению.

Тема 9. Роль пищевых продуктов и факторов внешней среды в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсинеоза, инфекционного гепатита А и др.



Тема 10. Виды пищевых отравлений.

Тема 11. Безопасность услуг, предоставляемых при осуществлении гостиничной деятельности.

Тема 12. Требования к размещению, водоснабжению и канализации предприятий общественного питания. Требования к соблюдению санитарных правил.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.01.06 Технологии и организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

1. Трудоемкость: 6 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-8; ПКС-1; ПКС-2.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.

Тема 2. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.

Тема 3. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей.

Тема 4. Общая характеристика процесса обслуживания.

Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.

Тема 5. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.

Тема 6. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 7. Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.

Тема 8. Маркетинговая политика ресторана.

Тема 9. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана.

Тема 10. Бизнес-план открытия ресторана.

Тема 11. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой, экзамена, защиты курсового проекта.

#### **Б1.В.01.07 Проектирование гостиничных услуг**

1. Трудоемкость: 7 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-2; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Сущность классификации гостиничных предприятий.

Тема 2. Формирование гостиничного продукта.

Тема 3. Сущность ассортиментной политики.

Тема 4. Управление ассортиментом.

- Тема 5. Виды рекламных стратегий.
- Тема 6. Проектирование организационно-управленческой структуры.
- Тема 7. Технологично-обслуживающий процесс.
- Тема 8. Характеристики типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании.
- Тема 9. Понятие о проекте и смете проектирования.
- Тема 10. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение.
- Тема 11. Принципы размещения ГП.
- Тема 12. Расчетные показатели развития сети ГП и ресторана.
- Тема 13. Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями.
- Тема 14. Проектирование отдельных помещений.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета с оценкой, защиты курсового проекта.

#### **Б1.В.01.08 Международный протокол и этикет в гостиничном и ресторанном бизнесе**

1. Трудоемкость: 7 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-5; ПКС-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Этикет: история и современность.
  - Раздел 2. Деловой этикет в современном мире.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.01.09 Сервисология**

1. Трудоемкость: 5 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; ПКС-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел I. Человек как биосоциальный феномен.
  - Раздел II. Основные аспекты теории потребностей.
  - Раздел III. Способы и средства удовлетворения потребностей человека.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.01.10 Планирование и учет в гостиничном и ресторанном бизнесе**

1. Трудоемкость: 5 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; УК-6; ПКС-2; ПКС-3.
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Сущность и принципы планирования деятельности предприятий в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.
  - Тема 2. Виды планирования.
  - Тема 3. Оперативное планирование в ресторанах и гостиницах.
  - Тема 4. Стратегическое планирование в ресторанах и гостиницах.

Тема 5. Общие принципы и задачи организации учета в ресторанном деле и гостиничном бизнесе.

Тема 6. Учет сырья, товаров, принадлежностей ресторанов и гостиниц

Тема 7. Учет расходов и доходов.

Тема 8. Учет и регулирование издержек производства.

Тема 9. Учет предметов материально-технического оснащения.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

#### **Б1.В.01.11 Мировая индустрия гостеприимства**

1. Трудоемкость: 9 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-1; УК-5; ПКС-1; ПКС-2.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. История развития индустрии гостеприимства в России и мире.

Раздел 2. Современное состояние индустрии гостеприимства в России и мире.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

#### **Б1.В.01.12 Организация рационального питания**

1. Трудоемкость: 8 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-8; ПКС-2.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Современные системы и концепции питания.

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.01.13 Здания и сооружения гостиничных предприятий**

1. Трудоемкость: 4 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-8; ПКС-2; ПКС-3.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные фонды гостиничных предприятий.

Тема 2. Основные понятия проектирования.

Тема 3. Планирование строительства гостиничного предприятия.

Тема 4. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.

Тема 5. Конструктивные элементы зданий.

Тема 6. Система водоснабжения. Отопления зданий.

Тема 7. Энергетическое хозяйство. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.

Тема 8. Интерьер и качество обслуживания.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.ДВ.01.01 Индустрия гостеприимства Липецкой области**

1. Трудоемкость: 8 з.е.

2. Формируемые компетенции: ПКС-2.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Структура и особенности индустрии гостеприимства города Липецка и Липецкого района.

Тема 2. Структура и особенности индустрии гостеприимства города Ельца и Елецкого района.

Тема 3. Структура и особенности индустрии гостеприимства Воловского, Добровского и Добринского районов.

Тема 4. Структура и особенности индустрии гостеприимства Задонского, Грязинского и Данковского района.

Тема 5. Структура и особенности индустрии гостеприимства Долгоруковского, Измалковского, Краснинского района

Тема 6. Структура и особенности индустрии гостеприимства Лебедянского, Лев-Толстовского, Становлянского, Тербунского района

Тема 7. Структура и особенности индустрии гостеприимства Усманского, Чаплыгинского, Хлевенского района

Тема 8. Качественный и количественный анализ индустрии гостеприимства, Липецкой области.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, экзамена.

### **Б1.В.ДВ.01.02 Туристские ресурсы Липецкой области**

1. Трудоемкость: 8 з.е.

2. Формируемые компетенции: ПКС-2.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Оценка природных ресурсов туризма в Западном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 2. Оценка материальных культурно-исторических ресурсов туризма в Западном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 3. Оценка нематериальных культурно-исторических ресурсов туризма в Западном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 4. Оценка социально-экономических ресурсов развития туризма в Западном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 5. Свойства туристско-рекреационной системы Западного рекреационного района Липецкой области.

Тема 6. Оценка природных ресурсов туризма в Восточном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 7. Оценка материальных и нематериальных культурно-исторических ресурсов туризма в Восточном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 8. Оценка социально-экономических ресурсов развития туризма в Восточном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 9. Свойства туристско-рекреационной системы Восточного рекреационного района Липецкой области.

Тема 10. Оценка природных ресурсов туризма в Северном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 11. Оценка материальных и нематериальных культурно-исторических ресурсов туризма в Северном рекреационном районе Липецкой области.

Тема 12. Оценка социально-экономических ресурсов развития туризма в Северном рекреационном районе Липецкой области. Свойства туристско-рекреационной системы Восточного рекреационного района Липецкой области

Тема 13. Использование туристско-рекреационного потенциала региона при производстве туристского продукта и услуг.

Тема 14. Кластерные процессы в развитии туризма на территории Липецкой области.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, экзамена.

### **Б1.В.ДВ.02.01 Тенденции развития гостиничного и ресторанного бизнеса**

1. Трудоемкость: 3 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-5; ПКС-1.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Тенденции развития гостиничного сервиса в Российской Федерации.

Тема 2. Тенденции развития ресторанного сервиса в Российской Федерации.

Тема 3. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса постсоветских стран.

Тема 4. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Западной Европы.

Тема 5. Тенденции развития гостиничного сервиса Азии.

Тема 6. Тенденции развития гостиничного сервиса Индия и Китай.

Тема 7. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Америки.

Тема 8. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Африки.

Тема 9. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Австралии и Океании.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

### **Б1.В.ДВ.02.02 Традиции и культура народов мира**

1. Трудоемкость: 3 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-5; ПКС-1.

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины.

Тема 2. Традиции народов России.

Тема 3. Традиции народов постсоветских стран.

Тема 4. Традиции народов стран Западной Европы.

Тема 5. Традиции народов Азии.

Тема 6. Традиции народов Азии: Индия и Китай.

Тема 7. Традиции народов Америки.

Тема 8. Традиции народов Африки.

Тема 9. Традиции народов Австралии и Океании.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

### **Б2.О.01(П) Проектно-технологическая практика**

1. Трудоемкость: 9 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-7; ОПК-8; ПКС-3.
3. Продолжительность практики: 6 недель.
4. Содержание практики:
  1. Изучение нормативных правовых актов предприятия по обеспечению деятельности.
  2. Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии (по согласованию с предприятием).
  3. Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению эффективности деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития предприятия, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.
5. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б2.О.02(У) Ознакомительная практика**

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-3; ОПК-6.
3. Продолжительность практики: 4 недели.
4. Содержание практики:

Ознакомление с деятельностью предприятия по следующим направлениям:

  - Организационно-правовая форма предприятия.
  - Рыночные позиции предприятия
  - Организационная структура предприятия.
  - Руководство предприятия.
  - Система менеджмента данного предприятия
  - Формы обслуживания на гостиничном предприятии.
5. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б2.О.03(Пд) Преддипломная практика**

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3.
3. Продолжительность практики: 4 недели.
4. Содержание практики: задания, которые выполняют обучающиеся, формулируются научными руководителями ВКР в соответствии с тематикой ВКР.
5. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б2.В.01(П) Организационно-управленческая практика**

1. Трудоемкость: 9 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; ПКС-1; ПКС-2.

3. Продолжительность практики: 6 недель.

4. Содержание практики:

1. Провести стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Выявить и описать факторы успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Рассмотреть применяемые на предприятия сферы гостеприимства и общественного питания формы и методы управления. Провести стратегический контроль деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

3. Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками.

4. Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с партнерами по бизнесу.

5. Провести анализ системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания. Выявить и сформулировать основные направления по разработке стратегии управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания.

6. Описать основные методы и приемы анализа деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.

7. Провести анализ основных методов и приемов стратегического планирования деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.

8. Охарактеризовать экономические показатели предприятия.

5. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

### **ФТД.В.01 Противодействие коррупции в профессиональной деятельности**

1. Трудоемкость: 1 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-2; УК-10.

3. Содержание факультатива:

Раздел 1. Понятие и сущность коррупции.

Раздел 2. Организационно-правовые формы противодействия коррупции.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **ФТД.В.02 Стратегии противодействия международному терроризму**

1. Трудоемкость: 1 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-8.

3. Содержание факультатива:

Раздел I. Понятие терроризма как явления, исторический аспект.

Раздел II. Влияние терроризма на национальную безопасность.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **ФТД.В.03 Творческое наследие И.А. Бунина в научной и образовательной деятельности университета**

1. Трудоемкость: 1 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК 5.
3. Содержание факультатива:
  - Тема 1. «Россия Ивана Бунина» - культурологический феномен.
  - Тема 2. Елецкая филологическая школа буниноведения.
  - Тема 3. Творческое наследие И.А. Бунина в фундаментальных и прикладных исследованиях университета.
  - Тема 4. Творческое наследие И.А. Бунина в образовательной деятельности университета.
  - Тема 5. Перспективные направления исследований, связанных с жизнью и творчеством И.А. Бунина.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **ФТД.В.04 Мультикультурная воспитательная среда**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-5.
3. Содержание факультатива:
  - Тема 1. Мультикультурное образование и современная мультикультурная воспитательная среда. Характеристика базовых понятий. Воспитательное пространство, мультикультурное воспитательное пространство. Роль профессионала в мультикультурном образовании и воспитании
  - Тема 2. Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Специфика межкультурных отношений в мультикультурном образовании. Особенности общения со смешанным этнокультурным составом
  - Тема 3. Современные воспитательные технологии формирования воспитательного пространства в мультикультурной среде. Профессиональное самоопределение личности в условиях мультикультурного образования.
  - Тема 4. Особенности культурных традиций России; региона проживания. Составляющие мультикультурной компетентности профессионала. Готовность профессионала к формированию уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп.
  - Тема 5. Мультикультурное образование и современная мультикультурная воспитательная среда. Характеристика базовых понятий. Воспитательное пространство, мультикультурное воспитательное пространство. Роль профессионала в мультикультурном образовании и воспитании.
  - Тема 6. Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Специфика межкультурных отношений в мультикультурном образовании. Особенности общения со смешанным этнокультурным составом
  - Тема 7. Современные воспитательные технологии формирования воспитательного пространства в мультикультурной среде. Профессиональное



самоопределение личности в условиях мультикультурного образования.

Тема 8. Особенности культурных традиций России; региона проживания.

Составляющие мультикультурной компетентности профессионала. Готовность

профессионала к формированию уважительного отношения к историческому

наследию и социокультурным традициям различных социальных групп.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета.