

# 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

43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) Гостиничный и ресторанный бизнес

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

1. Трудоемкость: 4 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-5; ОПК-2.
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Общие вопросы курса.
  - Раздел 2. Русь в IX-XV вв.
  - Раздел 3. Россия в XVI-XVII вв.
  - Раздел 4. Россия в XVIII в.
  - Раздел 5. Российская империя в XIX – начале XX в.
  - Раздел 6. Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991 гг.).
  - Раздел 7. Современная Российская Федерация (1991-2023 г.).
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, 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-1; УК-10; ОПК-5
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Экономика организации.
  - Раздел 2. Экономическая культура и финансовая грамотность.
  - Раздел 3. Основы финансовых процентных вычислений.
  - Раздел 4. 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.01.05 Основы российской государственности**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-5; ОПК-6
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Что такое Россия.
  - Раздел 2. Российское государство – цивилизация.
  - Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации.
  - Раздел 4. Политическое устройство России.
  - Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.О.01.06 Обучение служением**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-6
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Технология обучение служением: теоретический аспект.
  - Тема 2. Введение в социальное проектирование.
  - Тема 3. Анализ ситуации и постановка проблемы.
  - Тема 4. Выработка гипотезы проектного решения и ее реализация.
  - Тема 5. Разработка и защита паспорта проекта.
  - Тема 6. Реализация общественного проекта.
  - Тема 7. Подведение итогов и рефлексия деятельности.
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-3; УК-4; ОПК-2
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Культура речи как научная и учебная дисциплина.
  - Раздел 2. Нормативный аспект культуры речи.
  - Раздел 3. Коммуникативный аспект культуры речи.
  - Раздел 4. Этический аспект культуры речи.
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. Представление в сфере делового общения.

Раздел 2. Социокультурные и лингвострановедческие аспекты делового общения.

Раздел 3. Академическая и профессиональная сферы делового общения.

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

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

1. Трудоемкость: 4 з.е.

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

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Искусственный интеллект как фундаментальная наука и технология комплексных технологических решений.

Раздел 2. Основы искусственного интеллекта.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.О.02.04 Проектная деятельность**

1. Трудоемкость: 2 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-2; УК-3; ОПК-5

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Методологические и организационные основы управления проектом.

Раздел 2. Планирование и реализация проекта.

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:
  - Модуль 1. Теоретический аспект физической культуры.
  - Модуль 2. 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.03.05 Основы военной подготовки**

1. Трудоемкость: 3 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-8; ОПК-7
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.
  - Раздел 2. Строевая подготовка.
  - Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.
  - Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.
  - Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.
  - Раздел 6. Военная топография.
  - Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.
  - Раздел 8. Военно-политическая подготовка.
  - Раздел 9. Правовая подготовка.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

#### **Б1.О.04.01 Математика**

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

### **Б1.О.04.02 География туризма**

1. Трудоемкость: 11 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; ОПК-4
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 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.04.04 Компьютерные технологии в гостиничной деятельности**

1. Трудоемкость: 12 з.е.

2. Формируемые компетенции: ОПК-1; ОПК-8
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 экзамена, экзамена.

#### **Б1.О.04.05 Правовое регулирование в сервисной деятельности**

1. Трудоемкость: 6 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.04.06 Экономика предприятий сферы сервиса**

1. Трудоемкость: 3 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-9; ОПК-4; ОПК-5
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: 7 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; ОПК-4; 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 с оценкой, зачета с оценкой, зачета с оценкой.

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

1. Трудоемкость: 3 з.е.

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

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

1. Трудоемкость: 14 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, экзамена, зачета, зачета, экзамена.

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

1. Трудоемкость: 5 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-8; 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 Введение в гостеприимство**

1. Трудоемкость: 7 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-6; ПКС-2
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.01.02 Национальные традиции питания народов мира**

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-5; ПКС-2
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. История и этапы развития традиций питания.
  - Тема 2. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.
  - Тема 3. Традиции и культура питания народов России.
  - Тема 4. Традиции и культура питания в странах ближнего зарубежья.
  - Тема 5. Традиции и культура питания в арабских странах.
  - Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.
  - Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии.
  - Тема 8. Традиции и культура питания в странах Африки.
  - Тема 9. Национальные напитки и традиции их употребления.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

### **Б1.В.01.03 Сервисология**

1. Трудоемкость: 5 з.е.
2. Формируемые компетенции: ПКС-1; ПКС-2



3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Человек как биосоциальный феномен.
  - Раздел 2. Основные аспекты теории потребностей.
  - Раздел 3. Способы и средства удовлетворения потребностей человека.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

#### **Б1.В.01.04 Международный протокол и этикет в гостиничном и ресторанном бизнесе**

1. Трудоемкость: 3 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.01.05 Мировая индустрия гостеприимства**

1. Трудоемкость: 7 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-5; 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.01.06 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, иерсиниоза, 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.01.07 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 зачета, зачета, зачета с оценкой, экзамена.

### **Б1.В.01.08 Бухгалтерский и финансовый учет в сфере гостеприимства**

1. Трудоемкость: 3 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-9; ПКС-3

3. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Сущность и содержание бухгалтерского учета.
- Тема 2. Система счетов бухгалтерского учета и порядок отражения в них хозяйственных операций.
- Тема 3. Особенности ценообразования в гостиничном сервисе.
- Тема 4. Учет основных средств, нематериальных активов и материально-производственных запасов.
- Тема 5. Учет денежных средств и финансовых вложений.
- Тема 6. Учет доходов, расходов и финансовых результатов в сфере гостеприимства.
- Тема 7. Учет расчетов.
- Тема 8. Бухгалтерская отчетность в сфере гостеприимства.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.01.09 Технологии и организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

1. Трудоемкость: 7 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-8; 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.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой, экзамена, курсового проекта.

#### **Б1.В.01.10 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг**

1. Трудоемкость: 3 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; 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 зачета.

#### **Б1.В.01.11 Здания и сооружения гостиничных предприятий**

1. Трудоемкость: 3 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-8; ПКС-2
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.

#### **Б1.В.01.12 Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: ПКС-1; ПКС-2
3. Содержание дисциплины:
  - Раздел 1. Санаторно-курортный комплекс в системе национальной экономики.
  - Раздел 2. Ресурсное обеспечение функционирования предприятий санаторно-курортной отрасли.
  - Раздел 3. Санаторно-курортный продукт.
  - Раздел 4. Маркетинг в санаторно-курортной деятельности
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.01.13 Проектирование гостиничных услуг**

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-2; ПКС-3
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Сущность классификации гостиничных предприятий.
  - Тема 2. Требования к гостинцам различных типов.
  - Тема 3. Требования к проектированию гостиничных комплексов
  - Тема 4. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц.
  - Тема 5. Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования.
  - Тема 6. Проектирование организационно-управленческой структуры.
  - Тема 7. Документационное обеспечение проектирования гостиницы.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета с оценкой, курсового проекта.

### **Б1.В.01.14 Организация рационального питания**

1. Трудоемкость: 3 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.01.15 Планирование и учет в гостиничном и ресторанном бизнесе**

1. Трудоемкость: 2 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-6; 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, учет и регулирование издержек производства.
  - Тема 8. Учет предметов материально-технического оснащения.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

### **Б1.В.02.01 Технологии туристской деятельности**

1. Трудоемкость: 5 з.е.
2. Формируемые компетенции: ПКС-4
3. Содержание дисциплины:
  - Тема 1. Место туризма в экономике страны.
  - Тема 2. Международный туристский рынок.
  - Тема 3. Государственное регулирование туристской деятельности в Российской Федерации.
  - Тема 4. Технология туроператорской и турагентской деятельности.
  - Тема 5. Теория туристского продукта.
  - Тема 6. Технология формирования туров.
  - Тема 7. Технология обслуживания клиентов.
  - Тема 8. Технология взаимоотношения турфирмы с клиентами. Претензионная работа.
  - Тема 9. Сотрудничество туроператоров с гостиницами и предприятиями питания.
  - Тема 10. Технология транспортного обеспечения.

Тема 11. Взаимодействие турфирмы с экскурсионными фирмами и страховыми компаниями.

Тема 12. Информационные технологии в туристической деятельности.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

#### **Б1.В.02.02 Туристско-рекреационное проектирование**

1. Трудоемкость: 5 з.е.

2. Формируемые компетенции: ПКС-4

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические, методологические и методические основы проектирования туристско-рекреационной деятельности.

Раздел 2. Проектирование бизнес-продукта в туризме.

Раздел 3. Проектирование бизнес-процессов в туризме.

Раздел 4. Проектирование территориальных туристско-рекреационных систем.

Раздел 5. Мониторинг и управление проектами в туризме.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

#### **Б1.В.02.03 Туристско-рекреационное ресурсоведение**

1. Трудоемкость: 3 з.е.

2. Формируемые компетенции: ПКС-4

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Туристские ресурсы дестинации.

Раздел 2. Природные туристские ресурсы территории.

Раздел 3. Культурно-исторические и этнографические ресурсы территории.

Раздел 4. Особо охраняемые территории и территории регламентированного туристско-рекреационного использования.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

#### **Б1.В.02.04 Менеджмент и маркетинг в туризме**

1. Трудоемкость: 4 з.е.

2. Формируемые компетенции: ПКС-4

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Менеджмент в туризме.

Раздел 2. Маркетинг в туризме.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

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

1. Трудоемкость: 3 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 районов.

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, Хлевиенского района.

Тема 8. Качественный и количественный анализ индустрии гостеприимства Липецкой области

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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

1. Трудоемкость: 3 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 Северного 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 зачета.

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

1. Трудоемкость: 2 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 зачета.

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

1. Трудоемкость: 2 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 зачета.

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

1. Трудоемкость: 6 з.е.
2. Формируемые компетенции: УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-7; ОПК-8; ПКС-3.
3. Продолжительность практики: 4 недели.
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.

### **Б2.В.02(П) Производственная практика**

1. Трудоемкость: 3 з.е.
2. Формируемые компетенции: ПКС-4
3. Продолжительность практики: 2 недели.
4. Содержание практики:
  1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой и основными направлениями деятельности:
    - ознакомление с организационной документацией, уставом,

положениями о структурных подразделениях, должностными инструкциями;

- изучение основных видов деятельности, видов предоставляемых услуг, выполняемых работ;

- изучение организационной структуры управления предприятия туристической индустрии;

- ознакомление с организационно- правовой формой предприятий туризма, с законами, постановлениями, регламентирующими их деятельность и представление услуг;

- изучение нормативно-правового регулирования;

- регламентация деятельности структурных подразделений (положения об отделах и службах, должностные инструкции руководителей отделов и служб);

- стиль управления руководителя предприятия;

- стратегические цели и основные стратегии;

- выполнение сравнительного анализа мировой и российской практики развития туризма, оценка роли организации на рынке туристических услуг Хабаровского края, Дальнего Востока;

- ознакомление с содержанием и оформлением договоров с партнерами и туристами;

- изучение внешней и внутренней среды организации, проведение SWOT- анализа;

- основные проблемы и опасности для предприятия, вызываемые внешней средой; - изучение способов продвижения и реализации туристского продукта с использованием информационных и коммуникативных технологий;

- исследование внутригрупповых взаимодействий коллектива предприятия;

- ознакомление с экономическими основами функционирования туристских организаций, собственностью, рыночным регулированием в туризме;

- ознакомление с особенностями расчета себестоимости турпродукта, прямыми и косвенными затратами, составом затрат, включаемых в себестоимость турпродукта, планированием себестоимости продукции работ и услуг, калькуляцией турпродукта (если турфирма является туроператором).

2. Анализ экономических основ функционирования предприятия:

- ознакомление с особенностями разработки и проведения различных туристских и экскурсионных маршрутов, а также способов организации, подготовки и сопровождения туристской группы на маршруте;

- осуществление приема и обработки заказов клиента;

- консультирование и предоставление полной информации о туристском продукте;

- анализ количества отправленных и принятых туристов по

внутреннему туризму (по России, Дальнему Востоку, Хабаровскому краю);

-ознакомление с таможенными и пограничными формальностями;

-анализ эффективности информационной системы туристского 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-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-10.

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.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачета.

### **ФТД.В.05 Культура России**

1. Трудоемкость: 1 з.е.

2. Формируемые компетенции: УК-5

3. Содержание дисциплины:

Тема 1. Пространство и время культуры России.

Тема 2. Духовные основы культуры народов России.

Тема 3. Традиционная культура народов России.

Тема 4. Современная культура России.

Тема 5. Вклад России в мировую культуру.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.