

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.05.2023 16:07:03
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ОП ВО

Изучение дисциплин ведется в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО)

Международный ресторанный бизнес
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Реализуемой по направлению подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ОП ВО «Международный ресторанный бизнес»
по направлению 43.03.03 Гостиничное дело**

Наименование дисциплины	История России
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Россия в контексте Мировой истории	<p>Тема 1. Возникновение и развитие древнерусского государства (IX – середина XI вв.). Происхождение восточных славян. Великое переселение народов. Значение образования Древнерусского государства. Этапы в истории государства. Расцвет государства. Принятие христианства. Политическая раздробленность на Руси. Борьба за независимость в XIII в. и начало объединения русских земель.</p> <p>Тема 2. Образование единого многонационального российского государства (XV – первая треть XVI вв.) Положение русских земель в середине XIII века. Русская православная церковь и Золотая Орда. Этапы создания Русского централизованного государства. Причины возвышения Москвы. Куликовская битва. Утверждение на Руси прямого порядка наследования престола. Завершение объединения русских земель при Иване III и Василии III. Свержение золотоордынского ига. Особенности образования Русского централизованного государства.</p> <p>Тема 3. Россия в эпоху Ивана IV Грозного. Появление термина «Россия» в XVI в. Правление Елены Глинской. Итоги боярского правления. Венчание на царство Ивана IV. Реформы «Избранной Рады». Появление Земского Собора. Оформление приказной системы. Реформа местного управления. Складывание сословно-представительской монархии. Судебник 1550 г. Денежная реформа. Военная реформа. Стоглавый собор. Значение проведения внутренних реформ. Задачи внешней политики</p> <p>Тема 4. Смутное время в России и правление первых Романовых. Правление сына Ивана Грозного Фёдора Иоанновича. Кризис династии Рюриковичей. Временные рамки Смуты. Причины Смуты. Попытки русского общества преодолеть Смуту.</p>

Первое земское ополчение в рязанской земле. Второе земское ополчение в Нижнем Новгороде. Козьма Минин и князь Дмитрий Пожарский. Освобождение Москвы от поляков. Земский собор 1613г. Избрание на русский престол первого царя династии Романовых - Михаила.

Социально - экономические и политические последствия Смуты. Первые Романовы.

Речь Посполитая. Положение украинского народа в Речи Посполитой. Обращение Богдана Хмельницкого за помощью к России. Земский собор 1653 г. Переяславская рада 1654 г. - воссоединение Украины с Россией. Соборное Уложение 1649 г.: правовое закрепление сословных функций. Боярская Дума. Земские соборы. Юридическое оформление крепостного права. Церковные реформы патриарха Никона. Итоги деятельности первых Романовых.

Тема 5. Россия в эпоху петровских преобразований. Социально-экономическое развитие России в конце XVII в. 1696 г. - Пётр I - единоличный правитель. Основные направления деятельности Петра I. Военная реформа. Преобразования российской промышленности. Положение сельского хозяйства. Развитие торговли. Политика протекционизма. Социальная политика Петра I. «Табель о рангах» 1722 г. Налоговая политика. Реформы в области управления. Губернская реформа. Замена приказов коллегиями. Культурные преобразования. Северная война. Полтавская битва. Прутский поход Петра I. Россия - новая военно- морская держава. Ништадтский мир 1721 г. Различные оценки деятельности Петра I.

Тема 6. Социально-политическое и экономическое развитие России в эпоху «дворцовых переворотов» и правление Екатерины II

Дворцовые перевороты, их социально-политическая сущность и последствия.

Екатерина II: истоки и сущность дуализма внутренней политики. «Просвещенный абсолютизм». Доктрина естественного права. Деятельность Уложенной комиссии. Рост социальной поляризации и обособленности социальных слоев. Новый юридический статус дворянства. Распад служилой системы. Отчуждение общества от государственной власти. Восстание казаков под предводительством Пугачёва. Этапы крестьянской войны. Внешняя политика Екатерины II. Русско - турецкая война 1768 -1774 гг.

Русско - турецкая война 1787-1791 гг. Россия и Польша. Разделы Речи Посполитой.

Тема 7. Россия в первой половине XIX века
Павел I и проблема ограничения дворянской власти самодержавными средствами. Ужесточение политического режима.

Начало царствования Александра I. Либеральные начинания Александра I. Реформы в области образования. Изменения в системе государственного управления. Положение православной церкви. Учреждение законосовещательного органа при императоре. Направления внешней политики России. Русско-турецкая война 1806 - 1812 гг. Русско - иранская война 1804-1813 гг. Гюлистанский договор 1813 г. Создание антинаполеоновской коалиции. Тильзитский мир 1807 г. Отечественная война 1812г. Послевоенная внешняя политика России. Движение декабристов.

Вступление Николая I на престол. Переустройство системы государственного управления. Роль императорской Канцелярии. Улучшение денежного обращения в стране. Развитие промышленности и путей сообщения. Крестьянский вопрос. Социальная политика. Политика в области просвещения, печати, религии. Польское восстание. Внешняя политика Николая I. Войны с Турцией, Персией, кавказскими горцами.

Тема 8. Реформы Александра II и их влияние на дальнейшее развитие России.

Подготовка крестьянской реформы. Отмена крепостного права. Значение буржуазных реформ Александра II. Различные направления общественного движения. Идеология народничества. Рабочее движение и распространение марксизма. Основные направления внешней политики.

Общественное движение в 60-е гг. Н.Г. Чернышевский и Н.А. Добролюбов. А.И. Герцен и Н.П. Огарёв. Д.И. Писарев и нигилизм. Проникновение идей марксизма в Россию. Отношение к марксизму в России.

Тема 9. Общациональный кризис и программа модернизации России начала XX века.

Вступление России в эпоху империализма. Понятие империализма. Самодержавие и буржуазия. Крестьянский вопрос. Рабочий вопрос. Русско-японская война. Первая русская революция.

	<p>Образование политических партий. Столыпинская аграрная реформа. Участие России в первой мировой войне.</p> <p>Политический кризис осени 1916 г. Крушение монархии. Формирование Временного правительства. Внутренняя и внешняя политика буржуазного правительства. Советы. Проблемы двоевластия. Корниловский мятеж. Крах политики Временного правительства. Октябрьское вооружённое восстание. Значение.</p> <p>II Всероссийский съезд Советов, его решения. Установление Советской власти на местах. Причины «триумфального шествия Советской власти». Гражданская война. Политика «военного коммунизма». Кризис 1920-х гг.</p>
<p>Раздел 2.</p> <p>СССР в 20-30-е годы XX века, в годы Великой Отечественной войны, СССР в послевоенный период и Хрущевское десятилетие</p>	<p>Тема 10. НЭП. Образование СССР.</p> <p>Национально - государственное строительство. Конституция СССР 1924 г. Позиция И.В. Сталина по преодолению социально - экономического кризиса в стране. Курс партии большевиков на превращение СССР в индустриальную державу. Индустриализация народного хозяйства. Коллективизация сельского хозяйства. Культурная революция. Итоги социально - экономического и политического развития страны в 1920-30-е гг.</p> <p>Тема 11. СССР в годы Великой Отечественной войны</p> <p>Цели СССР в области межгосударственных отношений. Выход СССР в конце 1920 - начале 1930-х гг. из международной изоляции. Конфронтация между СССР и ведущими капиталистическими державами во второй половине 1920-х гг. Приход в 1933 г. к власти в Германии Гитлера - возникновение очага напряжённости в Европе. СССР и Германия в 1930-е гг. Пакт о ненападении 23 августа 1939 г. Накануне войны. Подготовка СССР к войне. Нападение Германии на СССР. Периодизация Великой Отечественной войны. Контрнаступление советских войск под Сталинградом в ноябре 1942 г. - начало коренного перелома в Великой Отечественной войне. Битва на Курской дуге. Освобождение Киева. Освобождение СССР. Вступление советских войск на территорию сопредельных государств осенью 1944 г. Штурм Берлина советскими войсками. Подписание представителями германского командования 8 мая 1945 г. акта о безоговорочной капитуляции. Партизанская война. Возникновение «партизанских краёв».</p>

	<p>Советский тыл в военные годы. Причины победы СССР в Великой Отечественной войне. Итоги войны.</p> <p>Тема 12. СССР - мировая держава в послевоенное время.</p> <p>Фултонская речь У. Черчилля. «Доктрина Г. Трумэна» - новый внешнеполитический курс бывших союзников СССР. Ответные меры СССР. «Система капитализма» и «система социализма». Состояние экономики СССР. 4-й пятилетний план восстановления и развития народного хозяйства СССР на 1946 - 1950 гг. Задачи в области промышленности. Развитие оборонной промышленности. Испытания первой водородной бомбы. Состояние сельского хозяйства. Основные проблемы. Меры руководства страны по подъёму сельского хозяйства.</p> <p>«Раскулачивание» в западных областях Белоруссии, Украины, Республиках Прибалтики и Правобережной Молдавии. Общественно - политическая и культурная жизнь страны. Смерть И.В. Сталина. Борьба за власть. Экономика страны в 1953 - 1964 гг. XX съезд КПСС. Новая программа КПСС. Смягчение международной напряжённости. Смещение Н.С. Хрущёва.</p>
<p>Раздел 3.</p> <p>Развитие советского государства в середине 60-х – середине 80-х годов. Политика перестройки и ее несостоятельность. Развал СССР. Современная Россия (1990-е гг. XX в. – н. XXI в.)</p>	<p>Тема 13. Предпосылки и пределы экономических реформ 1965 г.</p> <p>Власть и общество в 1964-1984 гг. Кризис господствующей идеологии. Диссидентское движение. Стагнация и предкризисные явления в конце 1970-х – начале 1980-х гг.</p> <p>Тема 14. Причины и первые попытки всестороннего реформирования системы в 1985 г.</p> <p>«Перестройка». XIX Всесоюзная партийная конференция. Выборы в советы народных депутатов. Образование различных партий. Внешняя политика. Развал социалистического лагеря. Парад суверенитетов бывших союзных республик. ГКЧП - попытки сохранить Советский Союз. Распад КПСС и СССР. Образование СНГ.</p> <p>Тема 15. Современная Россия (1990-е гг. XX в. – н. XXI в.)</p> <p>Изменения в политической жизни страны: утверждение принципа разделения властей. Либеральная концепция российских реформ: переход к рынку, формирование гражданского общества и правового государства. «Шоковая терапия» экономических реформ в начале 1990-х гг. Конституционный кризис в России 1993 г. и</p>

	<p>демонтаж системы власти Советов. Конституция РФ 1993 г. Чеченская война. Наука, культура, образование в рыночных условиях. Социальная цена и первые результаты реформ. Внешняя политика Российской Федерации в 1991-1999 гг. Политические партии и общественные движения России на современном этапе. Реформы В. В. Путина. Россия и СНГ. Россия на современном этапе.</p>
--	---

Наименование дисциплины	Философия
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	2 ЗЕ (72 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
<p>Раздел 1. Предмет философии и возникновение философии. Специфика философского мировоззрения</p>	<p>Тема 1.1. Предмет философии.</p> <p>Философия как форма мировоззрения. Специфика философского мировоззрения в его отношении к мифологическому, религиозному, научному, обыденному мировоззрению. Краткий обзор основных разделов философского знания. Проблема происхождения философии. Философия и предфилософия. Проблема множественности философских культур (возникновение философии одновременно в Древней Индии, Древнем Китае и в Древней Греции). Определения философии. Основные проблемы философии.</p>
<p>Раздел 2. Онтология: проблема бытия в философии. Природа как предмет философского осмысления.</p>	<p>Тема 2.1. Онтология.</p> <p>Проблема бытия в истории философии. Специфика размышлений о бытии: бытие как философская категория. Основные формы и диалектика бытия. Категории материи, движения, пространства, времени. Природа как предмет философского осмысления. Формы восприятия природы в истории мировой философии. Проблема происхождения жизни и её философские аспекты.</p> <p>Тема 2.2. Антропология: проблема человека в философии.</p> <p>Многообразие интерпретаций природы человека в истории мировой философии: древнеиндийская антропология, антропология конфуцианства; антропология Сократа, Платона и Аристотеля; тема человека в европейской и арабоязычной средневековой философии; гуманизм европейской философии эпохи Возрождения; трактовка человеческой природы в эпоху Нового времени и в эпоху Просвещения; тема человека в немецкой</p>

	<p>классической философии, в философии марксизма, в философии экзистенциализма, в современной философской мысли. Человек как личность. Проблемы антропосоциогенеза. Соотношение биологического и социального в природе человека. Проблема жизни и смерти в духовном опыте человека. Смысл жизни.</p> <p>Многообразие этических концепций в истории мировой философии: этика конфуцианства, буддийская этика; этика Сократа, Платона и Аристотеля; этика Августина; этика Канта; этика утилитаризма; этическая доктрина В.С. Соловьёва; этика ненасилия; этическая концепция Ф. Ницше; этика А. Швейцера.</p>
<p>Раздел 3. Антропология: проблема человека в философии</p>	<p>Тема 3.1. Общие моральные понятия: идеал, добро и зло, долг и совесть, добродетель и порок, свобода, счастье.</p> <p>Нравственный опыт человека: удовольствие, польза, справедливость, милосердие, совершенствование. Проблемы современной прикладной этики.</p>
<p>Раздел 4. Этика как отрасль философского знания</p>	<p>Тема 4.1. Гносеология.</p> <p>Проблема познания в истории мировой философии: многообразие подходов и интерпретаций (Платон, Аристотель, Августин, эмпиристы и рационалисты Нового времени, немецкая классическая философия, марксизм, позитивизм, аналитическая философия, постмодернизм). Познание. Научное познание и его особенности. Истина и практика в процессе познания. Сознание. Виды и формы сознания. Структура сознания. Сознание и бессознательное. Сознание и язык.</p>
<p>Раздел 5. Гносеология: проблема познания в философии</p>	<p>Тема 5.1. Социальная философия.</p> <p>Многообразие социально-философских концепций в истории мировой философии. Производственно-экономическая сфера жизни общества. Научно-технический прогресс и научно-техническая революция. Социальная сфера жизни общества. Семья, этносы, классы. Политико-правовая сфера жизни общества. Политика. Государство. Право. Правосознание. Понятие социального прогресса. Философия истории. Культура и цивилизация. Философское понятие культуры. Типы культур. Различные теории соотношения культуры и цивилизации. Понятие культурной самобытности. Формация и цивилизация. История как процесс взаимодействия различных типов цивилизаций. Типы цивилизаций в истории: традиционное (аграрное) общество, индустриальная (техногенная)</p>

	цивилизация), Кризис индустриальной цивилизации и переход к постиндустриальной цивилизации. Информационное общество и его проблемы. Философские аспекты глобальных проблем человечества.
Раздел 6. Социальная философия: общество, история, культура и цивилизация как предмет философского осмысления	Тема 6.1. Проблема диалога цивилизаций в современной философской мысли.
Раздел 7. Эстетика как отрасль философского знания	Тема 7.1. Эстетика как отрасль философского знания. Прекрасное и безобразное как предмет философского осмысления. Базовые категории и понятия эстетики. История эстетических учений: эстетика Платона, Аристотеля, Канта, В.С. Соловьёва, Ф. Ницше, неклассическая эстетика XX в.
Раздел 8. Проблемы, цели, задачи и перспективы современной философии	Тема 8.1. Философская мысль современности: проблемы, задачи, перспективы. Классическая и неклассическая философия: структура проблемы и критерии разделения. Классика и современность: критический пересмотр принципов классической философии.

Наименование дисциплины	Безопасность жизнедеятельности
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности человека и среда его обитания	Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Влияние негативных факторов на безопасность жизнедеятельности человека в среде его обитания и защита от них. Основные понятия безопасности жизнедеятельности. Проблемы и задачи безопасности жизнедеятельности. Объект, субъект, предмет, методы, теория и практика безопасности жизнедеятельности как научной дисциплины. Система «человек – среда обитания». Основные составляющие системы «человек – среда обитания». Характеристика человека как элемента системы «человек – среда обитания». Концептуальная модель безопасности личности. Понятия риска и опасности в концепции жизнедеятельности человека. Понятие о рисках. Виды и классификация рисков. Определение величины общего и группового риска. Стратегия управления рисками.

	<p>Понятие о факторах опасности. Классификация факторов опасности, в зависимости от источника опасности. Факторы опасности в природной сфере, в социальной сфере, техносфере. Классификация опасностей: по масштабу распространения; по месту возникновения; по характеру возникновения; по реальности проявления; по продолжительности действия. Характер воздействия опасностей на жизнедеятельность человека. Причины возникновения опасностей и их последствия.</p> <p>Тема 2. Основы физиологии труда и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.</p> <p>Классификация основных форм деятельности человека. Системы восприятия человеком факторов среды обитания. Основные анализаторы человека и их характеристика. Соответствие условий жизнедеятельности физиологическим, физическим и психическим возможностям человека (параметры микроклимата, организации деятельности и отдыха). Критерии влияния дискомфорта, их значимость. Физиологические основы труда и профилактика утомления. Параметры микроклимата производственной среды. Общие санитарно-технические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Системы обеспечения параметров микроклимата и состава воздуха. Регулирование температуры, влажности и чистоты воздуха в помещениях. Освещение. Требования к системам освещения. Оптимизация освещения помещений и рабочих мест.</p>
<p>Раздел 2. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Тема 3. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Признаки неблагоприятной экологической обстановки. Методы защиты человека от вредного воздействия неблагоприятной обстановки.</p> <p>Тема 4. Защита от стихийных бедствий. Определение стихийного бедствия. Классификация чрезвычайных ситуаций природного характера. Защита при землетрясении и извержении вулкана. Возникновение и защита от цунами. Защита при ураганах, бурях, смерчах и грозах. Защита при снежных заносах, метели, буране, пурге, вьюге, сходе лавин. Защита при селях и оползнях. Защита при лесных и торфяных пожарах. Защита при наводнении.</p> <p>Тема 5. Защита при авариях (катастрофах) на производственных объектах.</p>

Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах. Классификация пожаров. Меры предотвращения пожаров. Борьба с пожарами. Виды пожарных сигнализаций. Средства тушения пожаров. Правила поведения и действия при пожаре. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах. Характеристика взрывчатых веществ. Предотвращение взрывов и защита персонала и оборудования от поражения и разрушения при взрывах.

Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах. Виды и предназначение гидродинамических сооружений. Гидродинамическая авария, ее последствие. Действия населения во время проведения спасательных работ.

Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах (ХОО). Главные поражающие факторы при аварии на ХОО.

Характеристика сильнодействующих ядовитых веществ (СДЯВ). Способы определения наличия отравляющих веществ в воздухе. Основные меры по защите персонала и населения при авариях на ХОО. Санитарная обработка людей, дегазация одежды, территории, сооружений, транспорта, техники и имущества.

Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах (РОО). Радиационная опасность. Измерение дозы облучения, и ее действие на организм человека. Мероприятия по противорадиационной защите населения.

Тема 6. Защита при авариях (катастрофах) на транспорте.

Защита при автомобильных авариях (катастрофах).

Защита при авариях (катастрофах) на железнодорожном транспорте.

Защита при авариях (катастрофах) на воздушном транспорте.

Защита при авариях (катастрофах) на водном транспорте.

Тема 7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.

Обеспечение безопасности при эпидемии.

Возбудители инфекционных заболеваний.

Механизм передачи инфекции. Мероприятия по защите населения от эпидемии.

Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий.

Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.

Обеспечение безопасности при обнаружении предметов, угрозе совершения или совершенном теракте.

Тема 8. Оружие массового поражения (ОМП) и защита от него.

Ядерное оружие и его поражающие факторы: ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение, электромагнитный импульс. Очаг ядерного поражения. Зона радиоактивного заражения.

Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ) и их характеристика. Очаг химического поражения и зона химического заражения.

Бактериологическое (биологическое) оружие.

Признаки применения. Очаг бактериологического (биологического поражения).

Современные обычные средства поражения. Высокоточное оружие. Виды неуправляемых боеприпасов. Зажигательное оружие.

Средства защиты от ОМП. Средства индивидуальной защиты населения. Средства защиты органов дыхания и кожи. Медицинские средства защиты.

Средства коллективной защиты. Классификация средств коллективной защиты.

Эвакуация и рассредоточение городского населения.

Тема 9. Устойчивость функционирования объектов в чрезвычайной ситуации.

Факторы, влияющие на устойчивость объектов: район расположения объекта, застройка территории объекта, внутренняя планировка территории объекта, технологический процесс, жизненно важные системы объекта, система управления. Методика оценки устойчивости объектов. Мероприятие по повышению устойчивости объектов.

Тема 10. Организация управления безопасностью жизнедеятельности в российской федерации.

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

Основные задачи РСЧС. Структура РСЧС. Органы повседневного управления РСЧС. Силы и средства РСЧС. Основные мероприятия, проводимые органами управления и силами РСЧС.

Министерство по чрезвычайным ситуациям (МЧС) России – федеральный орган управления в области

	<p>гражданской обороны и защиты населения и территории от чрезвычайных ситуаций. Система и задачи МЧС России.</p> <p>Гражданская оборона (ГО), как важная составляющая национальной безопасности и обороноспособности страны. Основные задачи ГО в мирное и военное время.</p> <p>Управление гражданской обороной. Силы гражданской обороны.</p> <p>Тема 11. Правовые и нормативно – технические основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Принципы и концепция государственной политики обеспечения безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Нормативная база безопасности жизнедеятельности. Система нормативных документов безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Нормативно – правовые документы и нормативно – технические по обеспечению охраны труда, природоохранных мероприятий и безопасности в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Надзор и контроль выполнения требований законодательных и нормативных актов по безопасности жизнедеятельности.</p>
<p>Раздел 3. Основы медицинских знаний</p>	<p>Тема 12. Первая медицинская помощь при несчастных случаях и заболеваниях</p> <p>Характеристика различных видов, кровотечений. Способы остановки кровотечений. Порядок и особенности наложения жгута. Порядок оказания первой медицинской помощи при кровотечениях.</p> <p>Оказание первой помощи при ушибах. Особенности первой медицинской помощи при ушибах головы и позвоночника.</p> <p>Первая помощь при растяжениях и переломах. Понятия о растяжениях связок и мышц и их симптомы.</p> <p>Оказание первой помощи утопающему. Правила поведения сердечно – легочной реанимации.</p> <p>Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при массовых поражениях.</p> <p>Наиболее распространенные инфекционные болезни, причины их возникновения. Меры профилактики инфекций. Профилактика инфекционных болезней.</p> <p>Тема 13. Основные понятия о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Здоровье человека, общие понятия, критерии и определения. Здоровье физическое и духовное. Основные факторы, формирующее здоровье.</p>

	<p>Здоровый образ жизни. Как индивидуальная система поведения человека. Общие понятия и определения здорового образа жизни.</p> <p>Связь образа жизни с профилактикой заболеваний. Значение соблюдения правил личной и общественной гигиены. Режим труда и отдыха.</p> <p>Двигательная активность и ее значение для здоровья человека. Закаливание организма и влияние питания на здоровье человека.</p> <p>Тема 14. Факторы, разрушающие здоровье.</p> <p>Курение и его влияние на здоровье человека. Пассивное курение. Первая помощь при отравлении никотином. Наркомания и токсикомания. Социальные последствия пристрастия к наркомании. Понятие о веществах, изменяющих сознание. Пути профилактики и лечения наркотической зависимости.</p> <p>Алкоголь и его влияние на физическое здоровье человека. Профилактика пристрастия к алкоголю.</p>
--	--

Наименование дисциплины	Второй иностранный язык (практический курс)
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	16 ЗЕ (576 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Вводно-коррективный курс.	Тема 1.1. Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке: основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции. Гласные, согласные звуки. Дифтонги. Интонация. Фонетика языка.
Раздел 2. Грамматика языка.	Тема 2.1. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи.
Раздел 3. Практика языка.	Тема 3.1. Лексический минимум. Понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, терминологическая, общенаучная, официальная и другая). Понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах. Понятие об основных способах словообразования. Тема 3.2. Говорение. Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и

	<p>официального общения. Основы публичной речи (устное сообщение, доклад).</p> <p>Тема 3.3. Аудирование. Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации.</p> <p>Тема 3.4. Чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности.</p> <p>Тема 3.5. Письмо. Виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.</p>
--	---

Наименование дисциплины	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
<p>Раздел 1.</p> <p>Правовые основы осуществления профессиональной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе</p>	<p>Тема 1. Источники правового обеспечения профессиональной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе.</p> <p>Цели и задачи учебной дисциплины «Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере». Источники (формы выражения) правового обеспечения профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Состав и основное содержание действующего законодательства Российской Федерации и международных актов, регулирующих профессиональную деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Тема 2. Государственное регулирование деятельности в сфере гостеприимства.</p> <p>Конституционные основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в Российской Федерации. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации», «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации». Принципы государственного регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Полномочия органов государственной власти Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства. Полномочия органов государственной власти субъектов Российской Федерации по созданию благоприятных условий для развития туризма, гостеприимства и общественного питания в субъектах Российской Федерации. Права органов</p>

местного самоуправления по созданию благоприятных условий для развития индустрии туризма и гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Государственное регулирование деятельности в сфере гостеприимства и общественного.

Международные организации в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания. Организация Объединенных Наций (ООН). ЮНЕСКО. Всемирная туристская организация (ЮНВТО). Всемирная организация здравоохранения. Всемирная торговая организация. Некоммерческие организации в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания. Неправительственные международные организации. Международные региональные туристские организации. Международные договоры в сфере туризма и гостеприимства. Универсальные международные договоры. Региональные международные договоры. Двусторонние международные договоры. Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами (Конвенция МГА/ФУААВ). Международный договор от 02.11.1981 «Международные гостиничные правила». Нормативно-правовое регулирование бронирования и аннуляции в международном гостиничном бизнесе. Особенности миграционного учета иностранных граждан в гостиницах. Правила постановки иностранцев на учет в гостиницах и иных средствах временного размещения.

Тема 4. Международно-правовое регулирование в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Понятие технического регулирования в сфере гостеприимства и общественного питания. Технические регламенты. Стандартизация. Виды документов по стандартизации. Понятие стандарта. Виды стандартов. Сертификация туристских услуг. Классификация гостиниц. «Положение о классификации гостиниц». Органы, осуществляющие классификацию, стандартизацию и сертификацию гостиниц.

Тема 5. Техническое регулирование сферы гостеприимства и общественного питания. Классификация гостиниц.

Понятие предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.

Субъекты предпринимательской деятельности в туризме. Индивидуальный предприниматель. Юридическое лицо. Организационно-правовые формы образования юридического лица. Государственная регистрация юридического лица и индивидуального предпринимателя в сфере гостеприимства и общественного питания.

Тема 6. Предпринимательская деятельность в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Гражданско-правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания. Гражданский кодекс Российской Федерации.

Понятие договора. Содержание договора. Существенные условия договора. Момент заключения договора. Классификации договоров. Форма договора. Стадии заключения договора. Оферта. Акцепт. Вызов на оферту. Публичная оферта. Основания изменения или расторжения договора. Односторонний отказ от договора. Расторжение договора в связи с существенным изменением обстоятельств. Виды договоров в сфере гостеприимства и общественного питания. Договор гостиницы и туроператора. Предмет договора. Стороны договора. Существенные условия договора. Форма договора. Приложения к договору. Лист бронирования к договору реализации турпродукта. Договор поручения. Договор комиссии. Договор страхования. Публичный договор о предоставлении гостиничных (ресторанных) услуг.

Тема 7. Гражданско-правовое регулирование договоров в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Источники правового регулирования отношений по защите прав потребителей. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». Право потребителя на качество услуги. Право на безопасность услуги. Право на информацию об услуге. Право на свободный выбор услуг. Право на возмещение вреда при оказании услуг. Право на защиту нарушенных прав потребителя. Организации по защите прав потребителей. Безопасность потребителей. Обеспечение личной безопасности и сохранности имущества. Риск. Факторы риска в туризме. Способы уменьшения уровня риска. Информирование об угрозе безопасности в месте временного пребывания. Ответственность исполнителя за нарушение сроков рассмотрения претензий потребителей гостиничных услуг о неисполнении или

	<p>ненадлежащем исполнении договора об оказании услуг.</p>
<p>Раздел 2. Документооборот в профессиональной сфере</p>	<p>Тема 8. Информация. Документирование информации. Понятие документационного обеспечения управления организацией в сфере туризма. Делопроизводство как деятельность, обеспечивающая документирование, документооборот, оперативное хранение и использование документов.</p> <p>Тема 9. Основы документационного обеспечения управления в гостиничном и ресторанном бизнесе. Информация. Документированная информация. Документ: понятие и сущность. Функции документов. Классификация документов. Официальный документ. Архивный документ. Электронный документ. Управление документами как деятельность, обеспечивающая реализацию единой политики и стандартов по отношению к документальному фонду организации. Унификация. Стандартизация. Документирование. Способы документирования.</p> <p>Тема 10. Организация документооборота в гостиничном и ресторанном бизнесе. Требования к оформлению бланков и реквизитов. Общие требования к тексту документа. Особенности языка, стиля и редактирования официальных документов. Оформление управленческих (организационно-распорядительных) документов. Организационно-правовые документы. Распорядительные документы. Информационно-справочные документы. Переписка. Разновидности деловых писем. Документирование финансово-хозяйственных операций. Договорно-правовая документация. Доверенности.</p> <p>Тема 11. Электронный документооборот в гостиничном и ресторанном бизнесе. Понятие документооборота. Объем документооборота. Документопоток. Внутренний документооборот. Номенклатура дел. Формирование дел. Оперативное хранение документов. Уничтожение документов. Хранение и учет архивных документов. Типовые технологии обработки документов. Обработка исходящих и входящих документов. Регистрация документов, контроль за исполнением документов и принятых решений.</p>

	Электронный документооборот. Конвертация и миграция (электронных документов).
--	---

Наименование дисциплины	Русский язык и культура речи
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	2 ЗЕ (72 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Введение в теорию и практику русского языка.	<p>Тема 1. Функциональные стили русского языка: общая характеристика и стилеобразующие факторы.</p> <p>Стили современного русского языка; языковая норма, её роль в становлении и функционировании литературного языка. Устная и письменная разновидности русского языка; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи. Стилеобразующие факторы: сфера, цель, способ общения, функции, формы и виды речи; способы изложения материала; жанры. Понятие «языковая норма». Типы норм. Составляющие понятия «грамотность» в письменной и устной речи. Орфографические и орфоэпические нормы русского языка.</p>
Раздел 2. Орфографические и орфоэпические нормы русского языка. Грамматическая сочетаемость. Лексическая сочетаемость.	<p>Тема 2. Правописание гласных в корне. Правописание согласных в корне. Гласные после шипящих и ц в суффиксах и окончаниях.</p> <p>Правописание безударных гласных. Непроверяемые безударные гласные. Чередующиеся гласные. Гласные после шипящих. Гласные после ц. Звонкие и глухие согласные. Двойные согласные в корне и на стыке приставки и корня. Непроизносимые согласные.</p> <p>Тема 3. Употребление прописных букв.</p> <p>Прописные буквы в начале текста. Прописные буквы после знаков препинания. Собственные имена лиц. Имена, отчества, фамилии, прозвища, псевдонимы. Сложные фамилии. Составные неславянские имена. Служебные слова при нерусских фамилиях и именах. Китайские, корейские, вьетнамские фамилии и имена. Собственные имена в роли нарицательных. Названия из области мифологии и религии. Имена прилагательные и наречия, образованные от индивидуальных названий. Географические и административно-территориальные названия. Наричательные существительные в роли условных</p>

названий. Названия титулов, званий и т.д. Клички животных, названия растений. Иноязычные родовые наименования в составе географических названий. Административно-территориальные названия. Названия исторических эпох и событий, геологических периодов. Названия, связанные с религией. Названия организаций, учреждений, предприятий, иностранных фирм. Наименования должностей и званий. Названия орденов, медалей, знаков отличия. Сложносокращённые слова и аббревиатуры. Условные имена собственные.

Тема 4. Разделительные ь и Ъ. Правописание приставок.

Правописание имён существительных.

Употребление Ъ. Употребление ь. Приставки на –з. Приставки на –с. Приставки пре- и при-. Гласные ы и и после приставок. Окончания имён существительных. Суффиксы имён существительных.

Тема 5. Правописание имён прилагательных. Правописание сложных слов.

Окончания имён прилагательных. Суффиксы имён прилагательных. Соединительные гласные о и е. Сложные слова без соединительной гласной. Правописание сложных существительных. Правописание сложных прилагательных (Сложные прилагательные, выражающие подчинительные отношения. Слитное написание сложных прилагательных, употребляемых в роли терминов. Сложные прилагательные, выражающие сочинительные отношения. Сложные прилагательные, обозначающие качество с дополнительным оттенком. Сложные прилагательные со значением цвета. Дефисное написание сложных прилагательных, употребляемых в роли терминов. Сложные прилагательные в составе географических или административных названий).

Тема 6. Правописание имён числительных. Правописание местоимений. Правописание глаголов. Правописание причастий.

Числительные количественные, порядковые, дробные. Отрицательные местоимения. Неопределённые местоимения. Употребление частиц не и ни. Личные окончания глаголов. Употребление Ъ в глагольных формах. Суффиксы глаголов. Гласные в суффиксах причастий и

отглагольных прилагательных. Правописание н-нн в причастиях и отглагольных прилагательных.

Тема 7. Правописание наречий. Правописание предлогов. Правописание союзов. Правописание частиц.

Гласные на конце наречий. Наречия на шипящую. Отрицательные наречия. Слитное написание наречий. Дефисное написание наречий. Раздельное написание наречных сочетаний. Сложные предлоги. Слитное и раздельное написание предлогов и предложных сочетаний. Слитное написание союзов. Раздельное написание союзов. Раздельное написание частиц. Дефисное написание частиц. Правописание частиц не и не с существительными, прилагательными, числительными, местоимениями, причастиями, наречиями и глаголами. Правописание иностранных слов. Транскрипция иностранных слов.

Тема 8. Знаки препинания в конце предложения и при перерыве речи. Тире между членами предложения.

Точка. Вопросительный знак. Восклицательный знак. Многоточие. Тире между подлежащим и сказуемым. Тире в неполном предложении. Интонационное тире. Соединительное тире.

Тема 9. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.

Знаки препинания при повторяющихся словах.

Однородные члены, не соединённые союзами. Однородные и неоднородные определения. Однородные члены, соединённые неповторяющимися союзами. Однородные члены, соединённые повторяющимися союзами. Однородные члены, соединённые парными союзами. Знаки препинания при повторяющихся словах.

Тема 10. Знаки препинания в предложениях с обособленными членами. Знаки препинания в предложениях с уточняющими, пояснительными и присоединительными членами предложения.

Обособленные определения. Обособленные приложения. Обособленные обстоятельства. Уточняющие члены предложения. Пояснительные

	<p>члены предложения. Присоединительные члены предложения.</p> <p>Тема 11. Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения.</p> <p>Вводные слова и словосочетания. Вводные и вставные предложения. Обращение. Междометия. Утвердительные, отрицательные и восклицательные слова.</p> <p>Тема 12. Знаки препинания в сложном предложении.</p> <p>Сложносочинённое предложение. Сложноподчинённое предложение. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания при прямой речи. Знаки препинания при цитатах. Употребление кавычек. Сочетание знаков препинания.</p>
<p>Раздел 3. Теоретический аспект культуры речи</p>	<p>Тема 13. Основные понятия дисциплины «Деловые коммуникации и культура речи». Взаимосвязь: речь – язык – культура – мышление.</p> <p>«Деловые коммуникации и культура речи» как учебная дисциплина». Понятия межкультурного взаимодействия. Взаимосвязь языка и культуры. Взаимосвязь языка и речи. Виды речи. Естественные и искусственные языки. Функции естественного языка. Взаимосвязь языка и мышления. Взаимосвязь речи и сознания. Взаимосвязь речи автора и речи адресата. Модель коммуникативного акта.</p> <p>Тема 14. История становления национального русского языка и его разновидности.</p> <p>Понятие о национальном русском языке. История развития русского национального языка. Заимствования русского языка. Русский язык как структурно-системное образование. Отличительные особенности русского языка. Русский национальный язык и его разновидности. Нелитературные формы русского национального языка. Современный русский литературный язык как высшая форма национального языка. Влияние языковой ситуации на развитие русского литературного языка. Факторы, нарушающие чистоту языковой / речевой среды. Устная и письменная формы речи. Разновидности литературной устной речи. Монолог и диалог.</p>

	<p>Тема 15. Культура речи. Коммуникативные качества культурной речи.</p> <p>Культура и поведение человека. Понятие культуры речи. Нормативный, культурный и этический аспекты культуры речи. Коммуникативные качества речи. Правильность речи. Типы норм современного русского литературного языка. Богатство языка и речи. Выразительность речи. Усилители выразительности речи. Тропы и фигуры речи. Условия речевой выразительности. Техника красивой и грамотной речи.</p> <p>Чистота речи. Точность речи. Предметная и понятийная точность. Логичность речи. Законы логики. Доступность (ясность) речи. Уместность речи. Речевой этикет. Действенность речи.</p> <p>Тема 16. Речевые нарушения в устном и письменном высказываниях.</p> <p>Понятие «речевые нарушения». Грамматические ошибки в структуре слова, словосочетания и предложения. Речевые ошибки при употреблении слова в несвойственном ему значении. Речевые ошибки при искажении фразеологических оборотов. Речевые ошибки при смешении паронимов. Речевые ошибки при употреблении местоимений. Речевые ошибки при употреблении лишнего слова, не несущего смысловой нагрузки (плеоназм). Речевые недочёты: бедность речи, невыразительность речи, нарушение чистоты речи, неточность речи, нелогичность речи, недоступность речи, неуместность речи.</p>
<p>Раздел 4. Нормативный аспект культуры речи.</p>	<p>Тема 17. Нормы лексики и стилистики.</p> <p>Понятие лексической нормы. Типология лексико-семантических ошибок. Смещение в речевом употреблении лексических единиц. Лексическая избыточность. Лексическая недостаточность. Типология фразеологических ошибок. Стилистические нормы русского языка.</p> <p>Тема 18. Нормы орфоэпии.</p> <p>Понятие орфоэпической нормы. Правила произношения гласных и согласных. Трудные случаи произношения. Нормы ударения (акцентологические нормы). Правила ударения в именах существительных, именах прилагательных, глаголах и причастиях. Трудные случаи ударения.</p> <p>Тема 3. Нормы морфологии.</p>

	<p>Понятие морфологической нормы. Употребление форм склоняемых и несклоняемых имен существительных. Правила определения рода аббревиатур. Склонение имен и фамилий. Склонение русских топонимов. Колебания в падежных окончаниях имен существительных. Употребление форм имен прилагательных. Степени сравнения прилагательных. Нормы употребления числительных. Нормы употребления глаголов и глагольных форм. Образование и употребление причастий и деепричастий.</p> <p>Тема 19. Нормы синтаксиса.</p> <p>Понятие синтаксической нормы. Типы связи в предложении. Нормы согласования. Предложения с однородными членами. Предложения с причастными и деепричастными оборотами. Нормы управления. Грамматические ошибки при построении сложных предложений.</p>
--	--

Наименование дисциплины	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Линейная алгебра	<p>Тема 1.1. Основные определения. Действия над матрицами. Линейные преобразования матриц. Обратная матрица.</p> <p>Тема 1.2. Определители второго, третьего и n-го порядка. Методы вычислений, свойства определителей.</p> <p>Тема 1.3. Система m линейных уравнений с n переменными. Основные понятия. Методы решения СЛУ (матричный метод, метод Крамера, метод Гаусса). Практические задачи, приводящие к СЛУ. Основные понятия. Линейные операции над векторами. Скалярное произведение векторов. Расстояние между двумя точками. Уравнение линии. Виды уравнений прямой линии на плоскости. Прямая и плоскость в пространстве.</p> <p>Тема 1.4. Кривые 2-го порядка.</p>

<p>Раздел 2. Элементы линейного программирования</p>	<p>Тема 2.1. Основные идеи ЛП. Стандартная форма задач ЛП. Графический метод решения задачи ЛП.</p>
<p>Раздел 3. Введение в математический анализ</p>	<p>Тема 3.1. Понятие множества и функции. Основные свойства функции.</p> <p>Элементарные функции, их классификация, графики. Виды преобразования графиков функций. Определение предела функции. Бесконечно малые, бесконечно большие величины. Свойства бесконечно больших и бесконечно малых функций. Основные теоремы о пределах. Замечательные пределы. Непрерывность функции в точке, в интервале и на отрезке. Точки разрыва и их классификация. Непрерывность основных элементарных функций. Свойства функций, непрерывных на отрезке.</p>
<p>Раздел 4. Дифференциальное исчисление</p>	<p>Тема 4.1. Задачи, приводящие к понятию производной.</p> <p>Определение производной; ее механический и геометрический смысл. Схема нахождения производной по определению. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функций. Основные правила дифференцирования. Таблица производных основных элементарных функций.</p> <p>Тема 4.1. Понятие дифференциала функции, его геометрический смысл и применение в приближенных вычислениях.</p> <p>Основные теоремы дифференциального исчисления. Правило Лопиталя. Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции в точке, на отрезке. Точки перегиба. Асимптоты графика функции. Общая схема исследования функции и построение их графиков. Признаки сходимости рядов.</p>
<p>Раздел 5. Интегральное исчисление</p>	<p>Тема 5.1. Первообразная функции. Определение неопределённого интеграла и его свойства. Таблица интегралов. Основные методы интегрирования.</p> <p>Тема 5.2. Понятие определенного интеграла и его свойства. Методы вычисления определенного интеграла. Геометрический и экономический смысл определённого интеграла. Приложения определенного интеграла к вычислению площадей и объемов.</p>
<p>Раздел 6. Дифференциальные уравнения</p>	<p>Тема 6.1. Основные понятия и определения дифференциального уравнения. Порядок дифференциального уравнения, общее решение, частное решение, начальные условия, задача Коши, интегральные кривые.</p>

	Дифференциальные уравнения первого порядка: с разделяющимися переменными, однородные и линейные. Дифференциальные уравнения второго порядка.
Раздел 7. Теория вероятностей	Тема 7.1. События. Эксперимент. Элементарные исходы. Пространство событий. Вероятность события. Элементы комбинаторики: сочетания, размещения, перестановки. Правила сложения и умножения. Несовместные, независимые события. Условная вероятность. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула Бернулли. Определение, виды случайных величин. Числовые характеристики: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение.
Раздел 8. Математическая статистика	Тема 8.1. Статистическое распределение выборки. Полигон и гистограмма. Интервальный вариационный ряд. Точечные и интервальные оценки параметров распределения.

Наименование дисциплины	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Основы информационно-коммуникативных технологий	Тема 1. Сущность информационных технологий, основные свойства, их классификация. Особенности информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности. Сущность информационных технологий (ИТ). Основные свойства. Классификация ИТ. Влияние информационных технологий на индустрию гостеприимства. Особенности информационно-коммуникативных технологий (ИКТ) в профессиональной деятельности. Тема 2. Основные понятия и структура информационных систем в профессиональной деятельности. Информационные системы. Основные понятия. Классификация информационных систем. Компьютерные технологии на базе MS Access. Информационные системы в индустрии гостеприимства. Тема 3. Архитектура и протоколы компьютерных сетей. Коммуникационные технологии. Архитектура и протоколы компьютерных сетей. Коммуникационные технологии.

	<p>Тема 4. Безопасность информации. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p> <p>Этическое влияние ИС. Социальные нормы и влияние ИС. Компьютерная этика; Кодексы компьютерной этики. Безопасность и контроль ИС. ПО для поддержки управления безопасностью ИС. Примеры ПО: Система «COBRA» и «Программный комплекс управления политикой информационной безопасности компании КОНДОР+».</p>
Раздел 2. Тенденции развития современных информационных технологий в профессиональной сфере	<p>Тема 5. Глобальная сеть Интернет. Современные поисковые системы. Роль Глобальной сети Интернет в профессиональной сфере.</p> <p>Интенсивность распространения мировой паутины. Основные понятия сети Интернет. Поисковые системы. Популярны поисковики в Интернет. История создания сети Интернет. Роль Глобальной Сети Интернет в индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 6. Мультимедийные технологии. Состав и типы мультимедийных презентаций. Средства мультимедиа. Типы мультимедийных презентаций. Состав мультимедийных презентаций.</p> <p>Тема 7. Облачные и мобильные технологии. Основные модели предоставления облачных услуг. Тенденции развития облачных технологий. Облачные решения и их функциональные возможности. Основные модели предоставления облачных услуг: IaaS, PaaS, SaaS. Примеры облачных решений в индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 8. Географические информационные и правовые системы. Географические информационные системы (ГИС). ESRI. СитиГИД и другие системы. Справочно-правовые системы.</p>

Наименование дисциплины	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Автоматизация и программно-информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Тема 1. Структура и классификация современных информационных технологий в профессиональной сфере.</p> <p>Глобализация. Сетевая экономика. Тенденции развития сетевой экономики. Современных информационных технологий и их виды в профессиональной деятельности. Влияние информационных технологий на развитие индустрии гостеприимства.</p>

	<p>Тема 2. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем. Системы управления ресурсами предприятия на примерах MRP II, ERP, Workflow-систем. CASE-технологии.</p> <p>Тема 3. Основные модели предоставления облачных услуг в профессиональной деятельности. Тенденции развития облачных технологий. Примеры облачных решений в индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 4. Информационные системы менеджмента в индустрии туризма и гостеприимства. Информационный менеджмент (ИМ). Подходы и основные направления ИМ. Корпоративные информационные сети (КИС). Интегрированное информационное пространство предприятий индустрии гостеприимства.</p>
<p>Раздел 2. Современные направления развития информационных технологий в туристской индустрии.</p>	<p>Тема 5. Информационные системы комплексной автоматизации туристской деятельности, возможности их использования в управлении. Информационная модель туристской отрасли. Автоматизированные системы (АСУ) в туризме. Классификация АСУ. Уровни автоматизации турфирмы. АСУ: Само-софт и Мастер-тур.</p> <p>Тема 6. Характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования. Глобальные сети бронирования. Возникновение и развитие компьютерных систем бронирования (КСБ) и резервирования. Технология КСБ. Характеристики зарубежных КСБ и резервирования. Системы бронирования Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre. Российские системы бронирования.</p> <p>Тема 7. Географические информационные системы в туризме. Географические информационные системы (ГИС). ГИС-системы: ESRI. СитиГИД и другие системы.</p> <p>Тема 8. Технология виртуальной реальности в профессиональной сфере. VR – технологии. Основные понятия. История возникновения VR. Иммерсивность. Принцип работы VR-технологий. Сфера применения VR-технологий. Платформы VR.</p>
<p>Раздел 3. Информационные системы менеджмента для гостиничных предприятий</p>	<p>Тема 9. Автоматизированные информационные системы в управлении гостиничным комплексом. АСУ гостиниц. Функциональные возможности. Сравнительная характеристика российских и зарубежных основных систем управления гостиницей. Комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEIHotel. Системы Fidelio и OPERA PMS.</p>

	<p>Тема 10. Внедрение информационных систем на предприятия индустрии гостеприимства. Выбор и внедрение информационного обеспечения в деятельности предприятия индустрии гостеприимства. Этапы типового внедрения. Этапы индивидуального внедрения ИС.</p> <p>Тема 11. Социальные сети и сфера их применения в гостиничном деле. Роль социальных сетей в экономике. Social Media Marketing (SMM): основные понятия. Социальные платформы для ведения бизнеса. Этапы продвижения бизнеса в социальных сетях.</p> <p>Тема 12. Маркетинговые информационные системы и электронная коммерция в индустрии гостеприимства. Маркетинговые информационные системы (МИС-системы). E-commerce. Создание интернет-магазина. Платежные системы.</p>
<p>Раздел 4. Автоматизация предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>Тема 13. Принципы работы автоматизированных систем в ресторанном бизнесе. Принципы работы автоматизированных систем в сфере услуг. Примеры автоматизированных систем в ресторанном бизнесе.</p> <p>Тема 14. Автоматизация отдельных операций предприятий сферы услуг. Цифровизация ресторанного бизнеса. Автоматизация отдельных операций в ресторанном бизнесе. Типовые сервисы агрегатора услуг.</p> <p>Тема 15. Системы взаимоотношений с клиентами. Основные понятия и использование CRM-систем в профессиональной деятельности. Customer Relationship Management (CRM); CRM – системы. Примеры CRM – систем. Особенности анализа CRM-систем в ресторанном бизнесе.</p> <p>Тема 16. Безопасность и контроль информационных систем. Основные угрозы и методы в индустрии гостеприимства. Безопасность и контроль ИС. ПО для поддержки управления безопасностью ИС. Методы, средства и технологии защиты информации. Изменение приоритетов в сфере защиты информации в связи с «Коронакризисом». Ключевые тренды рынка кибербезопасности и защиты информации.</p>

Наименование дисциплины	Менеджмент организаций профессиональной сферы
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	6 ЗЕ (216 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Теоретические основы менеджмента	<p>Тема 1. Управление и менеджмент: соотношение понятий. Сущность и категории управления.</p> <p>Виды управления. Менеджмент как разновидность хозяйственного управления. Виды менеджмента. Понятие управленческого труда, его содержание. Формы управленческого труда. Разделение управленческого труда. Менеджер и его функции. Деловые качества менеджера. Формирование и развитие теории менеджмента. История управленческих революций. Зарубежные школы и концепции управления: школа научного менеджмента, административная (классическая) школа управления, школа человеческих отношений и поведенческие науки, «синтетические». Управленческие идеи в России. Современные научные подходы к менеджменту. Процессный, системный и ситуационный подход к управлению. Функции управления. Понятие и классификация методов менеджмента. Власть, влияние, лидерство. Стили управления.</p>
Раздел 2. Организация профессиональной сферы как система и объект управления в менеджменте	<p>Тема 2. Организация как объект управления.</p> <p>Различные подходы к определению понятия «организация». Признаки и законы организации. Классификация организаций профессиональной сферы. Системный подход в управлении организацией профессиональной сферы. Внешняя и внутренняя среда организации профессиональной сферы, ее характеристика. Цели и задачи управления организацией профессиональной сферы. Особенности менеджмента организаций профессиональной сферы. Организационные процессы, их характеристика. Организационная культура: понятие и виды, структура, роль в менеджменте.</p>
Раздел 3. Планирование и прогнозирование в деятельности организаций профессиональной сферы	<p>Тема 3. Планирование и прогнозирование: понятие, виды, методы.</p> <p>Стратегическое планирование. Процесс стратегического планирования. Типы стратегий (стратегические альтернативы). Особенности текущего планирования в организациях профессиональной сферы. Оперативное планирование в организациях профессиональной сферы.</p>

<p>Раздел 4. Организация работы по управлению предприятием в сфере туризма и гостеприимства. Специфика работы менеджера в сфере туризма и гостеприимства</p>	<p>Тема 4. Проектирование организационных структур управления: понятие, виды, методы, требования и принципы проектирования.</p> <p>Оценка эффективности организационных структур управления. Элементы и звенья организационной структуры управления организации профессиональной сферы. Документационная основа управления: организационно-распорядительские документы. Бизнес-модель, бизнес-процессы, регламенты и стандарты в деятельности подразделений организаций профессиональной сферы. Контроль деятельности подразделений организаций профессиональной сферы. Трудовые функции и требования к руководителям организаций профессиональной сферы. Процесс коммуникации в управлении как важнейший процесс функционирования организации профессиональной сферы. Коммуникационные сети.</p>
<p>Раздел 5. Управление персоналом в организациях профессиональной сферы</p>	<p>Тема 5. Персонал организации профессиональной сферы: состав, структура, требования.</p> <p>Роль подсистемы управления персоналом в системе менеджмента организаций профессиональной сферы. Цели, задачи и функции управления персоналом организаций профессиональной сферы. Кадровая политика организации профессиональной сферы. Планирование потребности в персонале. Подбор и отбор персонала. Адаптация персонала. Деловая оценка персонала. Обучение и развитие персонала организации профессиональной сферы. Учет и контроль результатов труда. Мотивация и стимулирование персонала организаций профессиональной сферы. Эффективность управления персоналом в организациях профессиональной сферы.</p>
<p>Раздел 6. Разработка и реализация управленческих решений в организациях профессиональной сферы</p>	<p>Тема 6. Понятие и виды управленческих решений.</p> <p>Процесс принятия управленческих решений. Методы разработки управленческих решений. Особенности принятия управленческих решений в условиях риска и неопределенности исходной информации.</p>
<p>Раздел 7. Управление конфликтами в организациях профессиональной сферы</p>	<p>Тема 7. Природа и функции конфликта. Типология конфликтов.</p> <p>Стили и методы управления конфликтами в организациях профессиональной сферы. Основные причины и методы преодоления конфликтов с потребителями услуг в сфере туризма и гостеприимства.</p>

<p>Раздел 8. Инновационный менеджмент и управление изменениями в организациях профессиональной сферы</p>	<p>Тема 8. Понятие инноваций и инновационной деятельности. Функции инноваций. Классификация инноваций в организациях профессиональной сферы. Инновационные стратегии, используемые организациями профессиональной сферы. Понятие и содержание инновационного процесса. Особенности инновационного процесса различных видов инноваций. Защита интеллектуальной собственности. Особенности управления изменениями в организациях профессиональной сферы. Управление сопротивлением внедрению изменений.</p>
<p>Раздел 9. Экологический менеджмент в организациях профессиональной сферы</p>	<p>Тема 9. Система экологического менеджмента организации профессиональной сферы. Экологические аспекты и сфера применения системы экологического менеджмента. Распределение функций и ответственности в системе экологического менеджмента организации профессиональной сферы. Формирование экологической политики организаций профессиональной сферы. Планирование действий в системе экологического менеджмента и разработка экологических стандартов. Мониторинг результатов в системе экологического менеджмента. Содержание отчета о корпоративной социальной ответственности.</p>

Наименование дисциплины	Экономика организаций профессиональной сферы
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	6 ЗЕ (216 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
<p>Раздел 1. Микроэкономика</p>	<p>Тема 1.1. Общая экономическая теория как общественная наука. Потребности, ресурсы и выбор. Экономический интерес как форма проявления экономических потребностей. Экономические блага, их классификация. Экономический кругооборот и экономические агенты. Кривая производственных возможностей. Тема 1.2. Понятие экономических систем. Доиндустриальная, индустриальная, постиндустриальная экономические системы. Понятие рыночной экономики. Тема 1.3. Функции рынка.</p>

Закон спроса. Функция спроса. Эластичность спроса по цене. Понятие предложения. Величина предложения. Функция предложения, кривая предложения и шкала предложения. Закон предложения. Понятие предложения. Величина предложения. Функция предложения, кривая предложения и шкала предложения. Закон предложения.. Эластичность предложения по цене. Факторы, формирующие предложение: Функционирование рынка. Рыночное равновесие. Равновесная цена и равновесный объем продаж. Влияние изменений спроса и предложения на рыночное равновесие. Эластичность предложения по цене. Факторы, формирующие предложение. Рыночное равновесие. Равновесная цена и равновесный объем продаж.

Тема 1.4. Производство и факторы производства.

Производственная функция. Производственные возможности. Закон убывающей предельной производительности (убывающей отдачи). Издержки производства и прибыль. Экономические издержки. Экономическая прибыль. Эффект масштаба. Предельная выручка фирмы. Максимизация прибыли.

Тема 1.5. Понятие полезности. Принцип убывающей предельной полезности (закон Госсена).

Теория потребительского выбора.

Тема 1.6. Кривая безразличия. Спрос и предложение труда. Рынок труда.

Рынок труда как механизм, с помощью которого регулируется соотношение между работниками и числом рабочих мест. Реальная и номинальная заработная плата. Предельный доход от найма. Экономическая рента и распределение доходов. Системы перераспределения доходов. Кривая Лоренца.

Тема 1.7. Рынок денег и денежно-кредитная политика.

Сущность и функции денег. Спрос и предложение денег. Эмиссия денег. Кредитная и банковская система страны. Цели и инструменты денежно-кредитной политики.

Раздел 2. Макроэкономика

Тема 2.1. Агрегирование. Макроэкономические агенты и макроэкономические рынки.

Кругооборот расходов и доходов. Совокупный спрос. Причины отрицательного наклона кривой совокупного спроса. Неценовые факторы совокупного спроса. Совокупное предложение. Причины положительного наклона кривой совокупного предложения. Неценовые факторы совокупного предложения.

Тема 2.2. Классическая модель.

Закон Сэя. Кейнсианская макроэкономическая модель. Макроэкономическое равновесие.

Тема 2.3. Понятие системы национальных счетов.

Валовой внутренний продукт (ВВП) и валовой национальный продукт (ВНП). Конечная и промежуточная продукция. Добавленная стоимость. ВВП на душу населения. Методы измерения ВВП по расходам и по доходам. Проблемы расчета ВВП (ВНП).

Тема 2.4. Проблема учета качества окружающей среды.

Тема 2.5. Понятие экономического цикла, фазы цикла.

Экономический цикл как периодические колебания уровней занятости, производства и инфляции. Теория экономической конъюнктуры. Особенности экономических циклов.

Тема 2.7. Понятие и виды безработицы.

Экономически неактивное и активное население. Уровень безработицы. Фрикционная безработица. Последствия безработицы и регулирование уровня безработицы.

Тема 2.8. Сущность и виды инфляции. Темп инфляции.

Монетарные факторы инфляции спроса. Взаимосвязь инфляции и безработицы. Сбережения как основа инвестиций. Факторы, определяющие инвестиции (ожидаемая норма чистой прибыли). Функция инвестиционного спроса.

	<p>Мультипликатор автономных расходов (простой мультипликатор). Достоинства и недостатки фискальной политики.</p> <p>Тема 2.9. Структура государственного бюджета.</p> <p>Государственный бюджет как смета доходов и расходов государства на определенный период. Принципы построения бюджета. Дефицит и профицит бюджета.</p>
<p>Раздел 3. Основы экономики сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса</p>	<p>Тема 3.1. Сервис как сфера экономической деятельности и место сервисных услуг в структуре национальной экономики.</p> <p>Экономические показатели развития сферы услуг. Предприятия сервиса как звено экономики. Функции и принципы деятельности предприятий. Экономическая классификация предприятий туризма. Организационно-правовые формы предприятий туризма. Хозяйственные товарищества и общества. Экстенсивные и интенсивные факторы развития предприятий сервиса. Основные понятия экономики туризма. Экономическое пространство туризма. Значение сервисной сферы в жизни региона, страны (экономическое, социальное, гуманитарное). Показатели развития сервисной сферы региона, страны. Общая характеристика турфирмы. Цели, задачи, функции, структура.</p> <p>Понятие сервисной фирмы, общая характеристика. Цели, задачи фирмы, ее функции и структура. Структура сервисной фирмы. Роль малых и средних сервисных фирм в экономике государства. Особенности развития и совершенствования малого предпринимательства в сфере услуг.</p>
<p>Раздел 4. Предприятие общественного питания как организация профессиональной деятельности</p>	<p>Тема 4.1. Экономическая сущность ОФ и их классификация.</p> <p>Виды оценки стоимости основных фондов предприятия. Понятие износа и методы определения амортизации. Методические основы определения норм амортизации. Система показателей эффективности использования основных фондов. Анализ резервов улучшения использования ОФ. Способы повышения фондоотдачи в турбизнесе.</p> <p>Тема 4.2. Состав оборотных средств и их классификация.</p> <p>Перенос стоимости оборотных средств на стоимость продукта, услуги. Роль основных</p>

	<p>производственных фондов, предметов труда в целом и оборотных средств, в частности, в деятельности сервисной фирмы. Показатели эффективности использования ОС. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств.</p> <p>Тема 4.3. Понятие трудового потенциала. Оценка обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами.</p> <p>Производительность труда, резервы и факторы его роста. Резервы и факторы производительности труда. Оплата труда. Доходы от обычных видов деятельности. Операционные и внереализационные доходы. Оценка динамики объема выручки. Оценка структуры объема предоставления работ, услуг и ее номенклатуры. Факторы изменения реализации работ, услуг (объема продаж). Анализ качества реализуемых услуг, работ.</p> <p>Тема 4.4. Понятие себестоимости услуг, продукта.</p> <p>Классификация затрат: по способу включения в себестоимость турпродукта; по характеру участия затрат в процессе производства турпродукта; по зависимости затрат от объемов производства турпродукта; по виду затрат. Расчет полной себестоимости продукта, услуг. Определение точки безубыточности на основе маржинального анализа. Значение снижения уровня постоянных затрат в регулировании критической точки объема производства.</p>
--	---

Наименование дисциплины	Маркетинг организаций профессиональной сферы
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Основные понятия маркетинга в индустрии гостеприимства	Тема 1. Предмет, содержание дисциплины. Нужды, желание и спрос. Продукт сферы туризма. Структура уровней продукта. Предложение продукта. Ценность, стоимость и потребительское удовлетворение. Специфика маркетинга в индустрии гостеприимства. Недифференцированный и дифференцированный маркетинг. Концентрированный маркетинг.
Раздел 2. Сегментация, определение целевого рынка и позиционирование товара	Тема 2. Структура рынка и спрос. Сегментация рынка. Основы сегментации потребительских рынков. Определение целевого

	<p>рынка. Варианты охвата рынков. Определение привлекательных сегментов рынка. Модель потребительского поведения. Личностные характеристики, влияющие на потребительское поведение. Участники процесса покупки. Потребитель как участник процесса принятия решения о покупке. Покупка как процесс и результат. Позиционирование товара и фирмы в целях достижения конкурентных преимуществ. Рыночное позиционирование. Выбор и применение стратегии позиционирования.</p>
<p>Раздел 3. Планирование маркетинга</p>	<p>Тема 3. Роль маркетинга в стратегическом планировании.</p> <p>Определение целей и постановка проблем для стратегического планирования. Анализ маркетинговой среды. Ситуационный анализ маркетинговой среды. Матрица SWOT. Направления развития компании. Этапы проведения маркетингового планирования. Прикладные инструменты маркетингового планирования. Техника сетевого планирования. Практика применения техники сетевого планирования. Выбор инструментов маркетинга для гостиничного и ресторанного бизнеса. Разработка портфеля стратегий. Стратегии продаж. Стратегии рекламы и продвижения. Ценовые стратегии. Товарные стратегии. Стратегии и инвестиции. Ресурсы, необходимые для поддержки стратегий и достижения целей. Соотношение маркетингового плана с другими планами компании. График маркетинговой деятельности. Маркетинговый контроль. Обзор и оценка факторов, влияющих на изменение оборотов и продаж, на увеличение прибыли. Применение мультипликативного эффекта. Расчет прибыли и убытков.</p>
<p>Раздел 4. Система маркетинговых исследований</p>	<p>Тема 4. Маркетинговая информационная система.</p> <p>Оценка потребности в информации. Получение и обработка информации. Источники сбора информации. Управление процессом сбора информации. Маркетинговая разведка. Маркетинговые исследования. Разработка и процесс маркетинговых исследований. Интерпретация результатов исследования и отчет. Проблемные зоны исследования. Анализ конкурентной ситуации. Международные маркетинговые исследования.</p>
<p>Раздел 5. Управление качеством</p>	<p>Тема 5. Определение понятия качества в ресторанном и гостиничном бизнесе.</p>

	<p>Определение потребительских ценностей и удовлетворения потребителей. Модель качества обслуживания. Преимущества качественного обслуживания. Система управления качеством услуги. Разработка программы качественного обслуживания и программы контроля качества. Неудачи программ гарантии качества. Стратегии управления обслуживанием. Управление качеством на предприятии гостиничной индустрии. Управление качеством в ресторанном бизнесе.</p>
<p>Раздел 6. Внутренний маркетинг на предприятиях гостиничной и ресторанной индустрии</p>	<p>Тема 6. Главные организационные уровни компании. Маркетинговый подход к управлению кадрами.</p> <p>Мотивация и корпоративная культура внутри предприятия. Создание рабочих мест и привлечение качественных кадров. Применение в работе основных организационных принципов. Установление стандартов, оценка выполнения работы и введение системы награды и поощрения.</p>
<p>Раздел 7. Разработка нового продукта и торговой марки</p>	<p>Тема 7. Генерирование идей. Разработка концепции нового товара и ее проверка.</p> <p>Бизнес- анализ нового продукта. Факторы, влияющие на решение о новом продукте. Пробный маркетинг. Разработка продукта путем его приобретения. Разработка стратегии жизненного цикла продукта. Снятие продукта с рынка. Торговая марка. Условия в пользу разработки торговой марки. Относительная экономия.</p>
<p>Раздел 8. Продвижение товара</p>	<p>Тема 8. Способы продвижения товара.</p> <p>Определение общего бюджета расходов по видам мероприятий по продвижению товаров и услуг на рынок. Этапы в развитии эффективной коммуникации. Реклама. Постановка целей. Составление рекламного бюджета. Выбор средств массовой информации. Определение целей стимулирования сбыта. Средства стимулирования сбыта. Программа стимулирования сбыта. Связи с общественностью. Основные инструменты маркетинговых PR. Возможности связей с общественностью. Профессиональные продажи. Управление профессиональными продажами. Характер продаж в гостиничной индустрии Выбор стратегии продаж. Тактика торгового персонала. Оценка результатов. Сущность каналов распределения товаров и услуг. Рыночные посредники. Поведенческие системы каналов сбыта. Принятие решений по управлению каналом сбыта.</p>

<p>Раздел 9. Ценовые стратегии. Управление спросом и предложением</p>	<p>Тема 9. Определение понятия цены. Факторы, влияющие на принятие решений о цене.</p> <p>Издержки. Позиции конкурентов. Анализ безубыточности. Основные подходы к установлению цены. Стратегии ценообразования. Эффект растяжения цены. Ценовые пункты. Инициативное изменение цен. Ответные меры на изменение цен. Определение текущего рыночного спроса. Оценка уровня фактических продаж и долей рынка. Прогноз будущего спроса. Методы прогнозирования. Статистический анализ спроса. Способы управления спросом. Способы управления предложением. Мероприятия по снижению активности в период низкого спроса.</p>
<p>Раздел 10. Мировой и отечественный опыт применения маркетинга</p>	<p>Тема 10. Состояние индустрии туризма в нашей стране.</p> <p>Перспективы развития туристского бизнеса. Проблемы разработки и применения маркетинговых стратегий на отечественном рынке. Индустрия туризма в мировой экономике. Сформировавшиеся лидеры на мировом рынке туризма и их маркетинговые стратегии. Будущее маркетинга</p>

<p>Наименование дисциплины</p>	<p>Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы</p>
<p>Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.</p>	<p>4 ЗЕ (144 часа)</p>
<p>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	
<p>Разделы</p>	<p>Темы</p>
<p>Раздел 1. Психологические аспекты организации профессиональной деятельности</p>	<p>Тема 1.1. Социально-психологические типы личности профессионала, осуществляющего деятельность в сфере туризма и гостеприимства (эмоционально-аффективная, ценностно-смысловая сферы).</p> <p>Тема 1.2. Психология потребителя. Типы личности потребителя. Социально-психологические основы управления взаимодействия с клиентом.</p>
<p>Раздел 2. Конфликтология как наука, ее предмет, задачи и социальные функции</p>	<p>Тема 2.1. Конфликт как объект изучения конфликтологии.</p> <p>Противоречивость общества и конфликтогенный характер общественных отношений. Социальная роль и функции конфликтологии в обществе.</p> <p>Тема 2.2. Причины конфликтов, их социальная природа и роль в обществе.</p> <p>Структура конфликта и основные стадии его протекания. Внутриличностные конфликты: их</p>

	причины, разновидности и социальная роль. Социальная природа и характер межличностных конфликтов. Социально-групповые конфликты: причины, виды и социальная роль. Практика урегулирования и разрешения различных видов конфликтов.
Раздел 3. Диагностика конфликтных ситуаций в сфере туризма и гостеприимства, пути, способы и средства предотвращения и разрешения конфликтов	Тема 3.1. Выявление элементов конфликтной ситуации в их оппозиции. Прояснение взаимосвязей и взаимоотношений субъектов конфликтной ситуации. Диагностика конфликтов в сфере туризма и гостеприимства. Социальные конфликты. Профессиональные конфликты. Конфликты в организации. Управленческие конфликты. Конфликт «профессионал-клиент». Тема 3.2. Коллегиальные отношения в сфере услуг. Объективные условия и субъективные факторы разрешения конфликтов. Профессионально-личностные требования к работнику сферы туризма по профилактике и разрешению конфликтов, знание технологий согласования.

Наименование дисциплины	Предпринимательство в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	2 ЗЕ (72 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Общая характеристика предпринимательства.	Тема 1.1. Сущность предпринимательства и его виды. Тема 1.2. Функции и факторы предпринимательства. Тема 1.3. Классификация предпринимательской деятельности. Тема 1.4. Виды предпринимательства.
Раздел 2. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности.	Тема 1.1. Физические и юридические лица как субъект предпринимательской деятельности. Тема 1.2. Объекты предпринимательской деятельности. Тема 1.3. Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Тема 1.4. Организационно-правовые формы юридических лиц.
Раздел 3. Предпринимательская среда.	Тема 1.1. Характеристика предпринимательской среды. Тема 1.2. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Тема 1.3. Оценка макроэкономических факторов предпринимательской среды.
Раздел 4. Малое предпринимательство.	Тема 1.1. Малое предпринимательство и его роль в развитии экономики.

	<p>Тема 1.2. Основные преимущества и недостатки малого предпринимательства.</p> <p>Тема 1.3. Государственная поддержка развития малого предпринимательства.</p>
Раздел 5. Организация создания собственного дела.	<p>Тема 1.1. Способы создания собственного дела.</p> <p>Тема 1.2. Предпринимательская идея и этапы организации предприятия «start-up».</p> <p>Тема 1.3. Юридическое оформление предприятия.</p> <p>Тема 1.4. Внутрифирменное предпринимательство.</p> <p>Тема 1.5. Осуществление предпринимательской деятельности.</p> <p>Тема 1.6. Оценка эффективности предпринимательской деятельности.</p>
Раздел 6. Конкуренция и конкурентоспособность предпринимательской деятельности.	<p>Тема 1.1. Сущность конкуренции.</p> <p>Тема 1.2. Конкурентоспособность предпринимательских структур.</p> <p>Тема 1.3. Анализ конкурентной среды.</p>
Раздел 7. Инновационный путь развития предпринимательства.	<p>Тема 1.1. Сущность и классификация инноваций.</p> <p>Тема 1.2. Этапы создания инноваций и активизация их развития.</p> <p>Тема 1.3. Инвестиционное обеспечение инновационной предпринимательской деятельности.</p> <p>Тема 1.4. Инвестиционные проекты в сфере предпринимательства.</p>
Раздел 8. Оценка предпринимательских рисков.	<p>Тема 1.1. Сущность и классификация предпринимательских рисков.</p> <p>Тема 1.2. Методы оценки предпринимательских рисков.</p> <p>Тема 1.3. Риски при реализации нововведений.</p> <p>Тема 1.4. Страховая защита от предпринимательских рисков.</p>
Раздел 9. Эффективность инновационного развития предпринимательской деятельности.	<p>Тема 1.1. Теоретические аспекты оценки эффективности использования инноваций.</p> <p>Тема 1.2. Показатели эффективности инновационного развития предпринимательства.</p>
Раздел 10. Прекращение предпринимательской деятельности.	<p>Тема 1.1. Прекращение предпринимательской деятельности индивидуального предпринимателя.</p> <p>Тема 1.2. Прекращение предпринимательской деятельности юридического лица.</p> <p>Тема 1.3. Банкротство предпринимательских организаций.</p>

Наименование дисциплины	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	5 ЗЕ (180 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1.	Тема 1.1. Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации,

<p>Место и роль стандартизации в системе технического регулирования</p>	<p>эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стандартизации. Федеральный закон «О техническом регулировании» Основные понятия, используемые для целей закона. Стандартизация в системе технического регулирования. Технические регламенты. Цели и принципы подтверждения соответствия. Федеральный закон «О стандартизации». Основные понятия, используемые для целей закона. Порядок разработки и утверждения стандартов. Роль Федерального агентства по стандартизации и метрологии РФ. Тема 1.2. Международные и региональные организации по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Основные цели и объекты сертификации. Обязательная и добровольная сертификация в туризме и гостеприимстве. Тема 1.3. Правовые основы сертификации. Методика оценки гостиниц и других средств размещения на соответствие категориям. Аккредитация органов по сертификации. Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества. Системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000.</p>
<p>Раздел 2. Национальная система стандартизации</p>	<p>Тема 2.1. Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность услуг. Стандарты профессиональные по видам деятельности. Квалификационные характеристики. Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Порядок разработки стандартов организации. Стандарты качества обслуживания. Тема 2.2. Организация контроля качества услуг. Разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности.</p>

	<p>Измерение удовлетворенности потребителей услугами.</p> <p>Тема 2.3. Особенности работы предприятий питания в структуре гостиничных комплексов.</p> <p>Тема 2.4. Национальные стандарты, технологические нормативы деятельности предприятий питания.</p> <p>Тема 2.5. Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции. Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.</p> <p>Тема 2.6. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления услуг. Измерение удовлетворенности персонала.</p> <p>Тема 2.7. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий, принятие мер.</p>
--	---

Наименование дисциплины	Прикладные методы исследовательской деятельности
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	2 ЗЕ (72 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Понятие и сущность прикладных методов исследования	Тема 1.1. Особенности прикладного исследования. Этапа исследования. Разработка программы исследования и ее содержание.
Раздел 2. Категориальный аппарат прикладного исследования	Тема 2.1. Определение проблемы исследования. Объект и предмет исследования. Цель и задачи. Гипотеза. Выборка исследования и ее репрезентативность.
Раздел 3. Методы прикладных исследований	Тема 3.1. Наблюдение: особенности организации и проведения. Тема 3.2. Интервью: разработка вопросов. Требования к интервьюеру. Тема 3.3. Анкетирование: организация социологического опроса. Правила разработки анкеты. Тема 3.4. Тестирование как метод исследования. Классификация тестов и их использование в действиях менеджера. Тема 3.5. Эксперимент как комплексный метод исследования: этапы, организация, виды эксперимента.

Раздел 4. Методы обработки результатов исследования	Тема 4.1. Восходящая и нисходящая стратегия анализа данных. Анализ характера поведения признака. Анализ взаимосвязи признаков.
--	---

Наименование дисциплины	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Концептуальные основы обслуживания лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.	<p>Тема 1. Инвалидность и доступный (безбарьерный / инклюзивный) туризм: теоретическая интерпретация понятий. Инвалидность и ограниченные возможности здоровья: повседневное понимание и нормативные критерии. Медицинская и социальная модели инвалидности. Понятийно-категориальный аппарат обслуживания лиц с ОВЗ: рекреационный туризм, социальный туризм, адаптивный туризм, доступный (accessible) туризм. Концепт "доступной туристской дестинации" (ЮНВТО). Маломобильные группы населения как клиенты индустрии доступного туризма. Современное понимание индустрии туризма и гостеприимства как ресурса для социальной инклюзии и медико-социальной реабилитации инвалидов.</p> <p>Тема 2. Инвалидность в контексте государственной социальной политики. Феномен социального государства (welfare state) как зонтичного понятия для объяснения государственной социальной политики. Социальная политика в отношении инвалидов как направление государственной социальной политики: актуальные международные тренды. Проблемы дискриминации, образования и занятости, бедности, мобильности и доступности, соблюдения прав. Конвенция о правах инвалидов (ООН, 2006). Всемирный доклад об инвалидности (ВОЗ, 2011).</p> <p>Тема 3. Обслуживание инвалидов индустрией гостеприимства с позиций корпоративной социальной ответственности и устойчивого развития. Понятие корпоративной социальной ответственности (КСО). Социальные функции бизнеса: от традиционной благотворительности к социальным инвестициям. Эволюция представлений и современное понимание КСО. Субъекты и объекты КСО. Соблюдение прав</p>

	<p>человека. Трудовое законодательство. Окружающая среда. Добросовестные деловые практики. Соблюдение прав потребителей. Участие в жизни сообществ. КСО и проблемы этики. Международные нормы права и их отражение в КСО.</p> <p>Феномен устойчивого развития. Цели устойчивого развития ООН 2030.</p> <p>Концепт «ответственного туризма» (ЮНВТО). Вклад индустрии гостеприимства в устойчивое развитие.</p> <p>Инвалиды как клиенты индустрии гостеприимства: взгляд с позиций теории устойчивого развития и корпоративной социальной ответственности.</p> <p>Анализ кейсов.</p>
<p>Раздел 2. Формирование индустрии инклюзивного туризма за рубежом.</p>	<p>Тема 4. Международная политика по развитию доступного туризма.</p> <p>Деятельность Всемирной туристской организации, Международной организации по стандартизации, Европейского союза по развитию индустрии доступного туризма.</p> <p>Рекомендации по развитию доступного туризма (ЮНВТО, 2013).</p> <p>Стандарт ISO 21902:2021 «Доступный туризм для всех. Требования и рекомендации».</p> <p>Тема 5. Опыт зарубежных компаний индустрии гостеприимства в обслуживании инвалидов.</p> <p>Опыт отдельных стран и транснациональных корпораций в индустрии сервиса: организация предоставления услуг туроператоров, турагентов, транспорта, размещения, питания, дополнительных туристских услуг; музейно-экскурсионное обслуживание, доступные туристские дестинации.</p>
<p>Раздел 3. Российский опыт развития индустрии доступного туризма.</p>	<p>Тема 6. Российская социальная политика по развитию доступной (безбарьерной) среды.</p> <p>Понятия "безбарьерная (доступная) среда" и "универсальный дизайн".</p> <p>Государственная политика РФ по развитию доступного туризма.</p> <p>ФЗ от 24 ноября 1995 года N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ» (с доп. и изм.): проблема "перевода" концептов "безбарьерная среда" и "универсальный дизайн" на язык права.</p> <p>Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»: социально-педагогические услуги как социальный туризм.</p> <p>Законодательство субъектов РФ по вопросам организации безбарьерной среды: опыт Москвы и Московской области. Государственная программа РФ «Доступная среда» на 2011-2025 годы: федеральное софинансирование. Порядок</p>

	<p>обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг: доступность объектов и доступность услуг. Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года: проблема репрезентации туризма для инвалидов.</p> <p>Тема 7. Нормативно-правовое обеспечение обслуживания клиентов с инвалидностью. ГОСТ 32613-2014. Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. ГОСТ Р 55699-2013. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. СП 59.13330.2020. Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения.</p> <p>Тема 8. Организация предоставления услуг по доступному туризму. Безбарьерный туристский продукт: понятие, целевая аудитория. Организация предоставления услуг транспорта, размещения, питания, дополнительных туристских услуг. Музейно-экскурсионное обслуживание. Организация группового обслуживания клиентов с инвалидностью. Услуги для сопровождающих. Анализ кейсов.</p> <p>Тема 9. Рекреационный сервис и санаторно-курортное обслуживание инвалидов. Рекреационное обслуживание лиц с ОВЗ и инвалидностью в санаторно-курортных комплексах. Лечебно-профилактическая деятельность. Адаптивная двигательная рекреация. Анимационная деятельность. Медико-социальная реабилитация и адаптация инвалидов в санаторно-курортных комплексах. Организация санаторно-курортного обслуживания в РФ. Порядок получения бесплатных путевок. ФЗ от 17.07.1999 № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи»</p>
<p>Раздел 4. Обслуживание детей, в т.ч. детей-инвалидов, в индустрии гостеприимства.</p>	<p>Тема 10. Дети как клиенты индустрии гостеприимства. Массовый детский туризм и отдых как направление туристской политики. «Стратегия развития туризма в Российской Федерации до 2035 года»: детский туризм как приоритетное направление. Государственная статистика детского туризма и отдыха. ГОСТ Р 54605-2017 "Услуги детского туризма". Дети как маломобильная группа населения и как клиенты доступного туризма. Доступная детям среда туристского пространства. Понятие “child friendly enviroment” применительно к индустрии</p>

	<p>туризма и гостеприимства. Оценки доступности музеев и тематических парков для семей с детьми. Доступность гостиничных зданий, основных и дополнительных услуг семьям с детьми. Доступность организаций общественного питания для детей.</p> <p>Опыт обслуживания семей с детьми в индустрии гостеприимства за рубежом и в России.</p> <p>Тема 11. Особенности обслуживания детей-инвалидов.</p> <p>Особенности обслуживания детей-инвалидов в индустрии туризма. Организация отдыха детей-инвалидов в санаторно-курортных комплексах. Инклюзивные детские лагеря. Инклюзивные детские экскурсии. Инклюзивные программы в музеях.</p> <p>Организация обслуживания детей-инвалидов туристской индустрией в рамках медицинской и социальной моделей инвалидности: кейсы, преимущества и недостатки.</p>
<p>Раздел 5. Особенности обслуживания пожилых в индустрии гостеприимства</p>	<p>Тема 12. Туризм для пожилых сквозь призму либерализации старения.</p> <p>Статистика старения. Переосмысление феномена пожилого возраста в современном обществе. Феномен либерализации старения. Реформирование государственной социальной политики в отношении пожилых: от пассивной помощи к активному долголетию.</p> <p>Пожилые люди как клиенты индустрии гостеприимства.</p> <p>Государственная политика в области туризма для пожилых: европейский и российский опыт. Сочетание социального обслуживания и предоставления туристских услуг. Центры социального обслуживания населения и общественные организации как субъекты оказания туристских услуг пожилым.</p> <p>Тема 13. Доступный туристский продукт для лиц пожилого возраста.</p> <p>ГОСТ 57286-2016 «Услуги социального туризма. Туристские услуги для людей пожилого возраста. Общие требования».</p> <p>Доступный туристский продукт для лиц пожилого возраста. Требования к организации размещения, транспортному обслуживанию, экскурсионному обслуживанию и организации питания.</p> <p>Опыт обслуживания пожилых: зарубежные и российские кейсы.</p>
<p>Раздел 6. Благотворительность и социальное предпринимательство в организации доступного туризма.</p>	<p>Тема 14. Благотворительность в организации доступного туризма.</p>

	<p>Благотворительность и волонтерство: понятия, правовая база. Благотворительные организации и благотворительные фонды.</p> <p>Финансирование благотворительных организаций. Фандрайзинг и краудфандинг. Pro bono.</p> <p>Федеральный закон от 11.08.1995 N 135-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)".</p> <p>Благотворительность в индустрии гостеприимства в отношении инвалидов: анализ кейсов.</p> <p>Тема 15. Социальное предпринимательство в организации доступного туризма.</p> <p>Социальное предпринимательство: понятие, правовая база.</p> <p>Социальное предприятие: признаки, виды деятельности, категории работников, виды оказываемых услуг. Государственная поддержка.</p> <p>Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации".</p> <p>Социальное предпринимательство в туризме. Туроператоры, оказывающие услуги лицам с инвалидностью: анализ кейсов.</p> <p>Лица с инвалидностью как нанятые работники в индустрии туризма и гостеприимства: российские и зарубежные кейсы.</p>
<p>Раздел 7. Методы исследования доступного туризма</p>	<p>Тема 16. Методы исследования безбарьерной туристской среды.</p> <p>Методика исследования доступности объектов туристской инфраструктуры Н.А.Зайцевой и Д.Б.Шуравиной. Оценка безбарьерной туристской среды г. Москвы.</p> <p>Тема 17. Оценки эффективности и качества обслуживания клиентов с инвалидностью.</p> <p>Социологические методы (опрос, интервью, фокус-группа, наблюдение) в оценке качества обслуживания клиентов с инвалидностью: возможности и ограничения.</p> <p>Экономическая и социальная эффективность волонтерства.</p> <p>Критерии оценки эффективности социальных проектов в области доступного туризма.</p> <p>Критерии оценки эффективности волонтерства и благотворительности в области доступного туризма.</p>
<p>Раздел 8. Профессиональная этика в обслуживании лиц с ОВЗ и инвалидностью.</p>	<p>Тема 18. Профессиональная этика в обслуживании лиц с ОВЗ и инвалидностью.</p> <p>Общие правила коммуникации с клиентами, имеющими инвалидность. Особенности коммуникации с клиентами с ограниченной мобильностью; ограничениями по слуху и зрению; психическими заболеваниями.</p>

	Нондискриминационный язык. Проблема толерантности в коммуникации с клиентами с инвалидностью.
--	---

Наименование дисциплины	Физическая культура
Общая трудоемкость дисциплины	72 часа (2 зачетные единицы)
Форма контроля	зачет
Результаты освоения дисциплины	Сформированные знания и умения компетенций: УК-7 «Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности».
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов дисциплины	Содержание раздела (темы)
<i>Аудиторные занятия</i>	
Методико-практический раздел	Тема 1. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Тема 2. Показатели физического развития Тема 3. Показатели функционального состояния. Тема 4. Показатели физической подготовленности Тема 5. Показатели физической работоспособности Тема 6. Показатели психофизиологического состояния Тема 7. Физическая культура в производственной деятельности бакалавра и специалиста.
Контрольный раздел	Тестирование теоретических знаний Зачетное задание
<i>Самостоятельная работа студентов</i>	
Теоретический раздел	Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры. Тема 3. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья. Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности Тема 5. Педагогические основы физического воспитания. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов и физическая культура в профессиональной деятельности будущего специалиста. Тема 6. Основы общей и специальной физической подготовки. Спортивная подготовка. Индивидуальный выбор видов спорта или системы физических упражнений. Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Тема 8. Самоконтроль занимающихся физическими

	упражнениями и спортом.
Методико-практический раздел	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методики эффективных и экономичных способов овладения жизненноважными умениями и навыками. 2. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции. 3. Методика составления индивидуальных программ физического самовоспитания и занятий оздоровительной, рекреационной и восстановительной направленности. 4. Основы методики самомассажа. 5. Методика корректирующей гимнастики для глаз. 6. Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической или тренировочной направленности. 7. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения. 8. Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития. 9. Методы самоконтроля за функциональным состоянием организма. 10. Методика проведения учебно-тренировочного занятия. 11. Методы самооценки специальной физической и спортивной подготовленности по избранному виду спорта. 12. Методика индивидуального подхода и применения средств для направленного развития отдельных физических качеств. 13. Методы регулирования психоэмоционального состояния на занятиях физическими упражнениями и спортом. 14. Средства и методы мышечной релаксации в спорте. 15. Методика самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки. 16. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Заведующий кафедрой
физического
воспитания и спорта

Должность, БУП



Подпись

Лебедева Т.Р.

Фамилия И.О.

Наименование дисциплины	Иностранный язык
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	16 ЗЕ (576 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Being you (family relationships, social environment, communication and languages ambitions and achievements, human being, appearance, personality, character, feelings, emotions, likes/dislikes, living environment, ambitions).	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 2. That's entertainment (cultural traditions, TV and tourism, leisure time, cinema, theatre, museums, home entertainment and hospitality).	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 3. Storytelling (reading, authors, crime and punishment, genres, creativeness, criticisms, reporting).	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 4. The natural world (environment, pollution, protection, energy resources, animals, biomes, organic food, humans and wildlife, Nature, and tourism, sustainability).	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 5. Time out (friends, socializing, travelling, telephoning, natural attractions man — made tourist attractions, destinations) History of tourism and its development.	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 6. Living in a foreign country (geography, cross-cultural communication, etiquette, habits and customs, cultural shocks, politics, friendships, cultural diversity, British American English, National parks and reserves) Charter flights and destinations development. UNWTO	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 7. Let's get active Let's Get Active (traditional/non-traditional sports and activities, extremes, dancing, fitness, wellness, health international sports events and	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing

tourism).The organization and structure of tourism	
Раздел 8. Facing danger (precautions, medical treatment safety, emergencies, risks, illnesses, first-aid, weather conditions, natural and, man-made disasters, safe and responsible tourism. Sustainability Travel agents	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 9. An ear to music (gifted people, festivals, music and hospitality) Tour operation.	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 10. Giving and Taking charities, international etiquette, undeveloped countries, poverty and tourism. Travel by air, sea, road and rail..	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 11. But it's Art (art movements, styles, artists, museums, art and hospitality) Tickets, reservations, insurance.	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing
Раздел 12. Getting Technical (artificial intelligence, science and technology, gamification, forecasting , new technologies and hospitality) Tourist Information service	Тема 1. Reading Тема 2. Listening Тема 3. Grammar in use Тема 4. Language in use Тема 5. Talking Тема 6. Writing

Наименование дисциплины	Русский язык как иностранный
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Практический курс устной и письменной речи	Первый год обучения: Тема 1. Семья, родители, дети. / Собирательные числительные, обозначение времени, глаголы с приставкой при-, глаголы группы учить. Тема 2. Разговор о профессии. / Конструкции с глаголами быть, стать, работать; безличные конструкции с безличными глаголами; прямая и косвенная речь; глаголы с приставкой пере-; глаголы группы писать.

Тема 3. Ученики и учителя. / Безличные предложения с безлично-предикативными словами; глаголы группы казаться; выражение причины; глаголы с приставкой раз-(рас-); глаголы группы смотреть.

Тема 4. Портрет, описание человека. Глаголы с приставкой про-; глаголы группы помнить; глаголы с корнем –лож-.

Тема 5. Характер человека. / Полные и краткие прилагательные и их функции в предложении; отрицательные местоимения и наречия, возвратные глаголы; глаголы с приставкой за-; глаголы группы думать.

Тема 6. Нобелевские премии и нобелевские лауреаты. / Выражение субъектно-объектных отношений. Активные и пассивные конструкции. Выражение определительных отношений. Действительные и страдательные причастия настоящего и прошедшего времени.

Тема 7. Мир прекрасного. / Выражение субъектно-объектных отношений. Краткие прилагательные. Бесприставочные глаголы движения. Глаголы движения с приставками.

Тема 8. Твои возможности, человек. / Виды глагола. Выражение временных отношений в простом и сложном предложении. Дееспричастия.

Тема 9. Планета Земля – наш общий дом. / Выражение причинно-следственных отношений. Выражение уступительных отношений. Выражение условных отношений.

Второй год обучения.

Тема 10. Души прекрасные порывы. / Выражение целевых отношений в простом и сложном предложении.

Тема 11. Обсуждение вопросов, связанных с отношением к памятникам истории и культуры. / Выражение объективной характеристики предмета. Порядок слов.

Тема 12. Обсуждение вопросов школьного и вузовского образования. / Выражение субъективной и условной квалификации.

Тема 13. «Мы живем, потому что мы разные» Ю. Лотман. Обсуждение вопросов взаимоотношения людей в обществе. / Оформление высказываний о сходных и противоположных мнениях.

Тема 14. «Воспитать в себе гражданина мира» Д.С. Лихачев. / Изложение содержания статьи со ссылками на точку зрения автора. Выражение необходимости и возможности действия в пассивном обороте.

	<p>Тема 15. Переживет ли человечество XXI век? / Обозначение характеристики действия наречиями в простом и сложном предложении.</p> <p>Тема 16. Легенда о Коломне. / Активные и пассивные обороты речи. Составление самостоятельного высказывания (об истории города, о каком-либо событии) с опорой на заданную информацию.</p> <p>Тема 17. Будут ли наши дети читать А.С. Пушкина? / Выражение модальных значений в инфинитивном предложении.</p> <p>Тема 18. Жемчужина Белого моря. / Обозначение существования, наличия чего-либо в книжной речи; обозначение исчезновения, утраты, гибели чего-либо или кого-либо.</p>
<p>Раздел 2. Официально-деловой стиль речи. Язык профессионального общения</p>	<p>Первый год обучения</p> <p>Тема 1. Лечебно-оздоровительный туризм. Выбор и оформление тура</p> <p>Тема 2. Пляжный туризм. Прибытие к месту отдыха. встреча туристов.</p> <p>Тема 3. Научно-деловой туризм. Размещение в гостинице, туристском центре</p> <p>Тема 4. Горнолыжный туризм. Туристский комплекс, отель. предоставляемые услуги</p> <p>Тема 5. Охота, рыбалка. Отдых и развлечения информирование о проводимых мероприятиях.</p> <p>Тема 6. Экстремальный туризм. Спорт и активный отдых на курорте</p> <p>Тема 7. Экологический туризм. Медицинская помощь на курорте; помощь туристам в случаях отсутствия страхового полиса.</p> <p>Тема 8. Винно-гастрономические туры. Отъезд и проводы туристов.</p> <p>Второй год обучения</p> <p>Тема 1. Свадебные туры. Менеджер в турбизнесе. Оформление индивидуальных туров</p> <p>Тема 2. Экскурсионно-познавательный туризм. Разрешение конфликтных ситуаций</p> <p>Тема 3. Экстремальный туризм Обязательное медицинское страхование</p> <p>Тема 4. Круизы. Визовая поддержка</p> <p>Тема 5. Образовательный туризм. Транспортные перевозки во время тура.</p> <p>Тема 6. Культурно-познавательный туризм. Устройство на работу</p> <p>Тема 7. Деловой туризм. Информирование о программе</p> <p>Тема 8. Формирование услуг туристских предприятий. Документы для клиента</p>
<p>Раздел 3.</p>	<p>Первый год обучения:</p>

<p>Публицистический стиль речи. Язык современных СМИ</p>	<p>Тема 1. Официальные визиты, переговоры, беседы. Существительные: договор, соглашение, договорённость, документ, контракт.</p> <p>Тема 2. Выражение временного отрезка, в границах которого что-либо совершается: предлоги вовремя, в ходе, при.</p> <p>Тема 3. Несогласованное определение, выраженное существительным в родительном падеже.</p> <p>Тема 4. Несогласованное определение, выраженное существительным в предложном падеже.</p> <p>Тема 5. Существительные: государство, страна, правительство; глаголы проходить, происходить.</p> <p>Тема 6. Несогласованное определение, выраженное существительным в дательном падеже.</p> <p>Тема 7. Несогласованное определение, выраженное глаголом в инфинитиве. Глаголы обсуждать, осуждать. Подбор материалов по заданной теме из СМИ (газеты, журналы, Интернет).</p> <p>Тема 8. Выборы, формирование правительства. Лексические конструкции темы. Существительное выбор.</p> <p>Тема 9. Выражение причинных отношений. Выражение причинно-следственных отношений.</p> <p>Тема 10. Употребление для указания времени словосочетаний год назад, год спустя, в ночь с субботы на воскресенье. Подбор материалов по заданной теме из СМИ (газеты, журналы, Интернет).</p> <p>Второй год обучения</p> <p>Тема 1. Экстремальные ситуации.</p> <p>Тема 2. Выражение целевых отношений. Выражение условных отношений. Выражение уступительных отношений.</p> <p>Тема 3. Существительные группа, группировка, власть, власти. Подбор материалов по заданной теме из СМИ (газеты, журналы, Интернет).</p> <p>Тема 4. Современные международные отношения. Предлоги причины.</p> <p>Тема 5. Слова соглашение, согласие. Подбор материалов по заданной теме из СМИ (газеты, журналы, Интернет).</p> <p>Тема 6. Экология. Поиск решения экологических проблем. Проблемы ядерной энергетики.</p>
--	--

	Тема 7. Выражение условных предложений. Подбор материалов по заданной теме из СМИ (газеты, журналы, Интернет).
Раздел 4. Разговорный стиль речи. Язык художественной литературы.	Первый год обучения: Тема 1. Чтение адаптированных текстов о великих ученых. Леонардо да Винчи. Альберт Эйнштейн. Николай Коперник. Михаил Васильевич Ломоносов. Дмитрий Иванович Менделеев. Альфред Нобель. Александр Бородин. Джон Дальтон. Второй год обучения: Тема 1. Чтение адаптированных и аутентичных текстов художественной литературы.

Наименование дисциплины	Межкультурные коммуникации на иностранном языке (английский язык)
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	8 ЗЕ (288 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. The history and development of tourism	Тема 1. Tourist attractions Тема 2. Key events in the development of tourism Тема 3. Pioneers of tourism Тема 4. Geography and culture of tourism. Festivals
Раздел 2. Why do people travel	Тема 1. Reasons for traveling. Passengers' surveys. Тема 2. Statistical information Тема 3. Jobs in tourism Тема 4. Tourist destinations
Раздел 3. What kind of holiday	Тема 1. Holiday types. Booking Тема 2. The needs of a business traveler Тема 3. Visa requirements Тема 4. My hols
Раздел 4. The role of tour operator	Тема 1. Travel agents and tour operators Тема 2. Negotiation techniques Тема 3. Complaints Тема 4. Planning a series of tours
Раздел 5. Air travel, sea, river cruises, road and train.	Тема 1. Experiences Тема 2. Proceedings Тема 3. Accommodating Тема 4. Customs
Раздел 6. Tickets, reservations, insurance.	Тема 1. Documentation Тема 2. Stages in booking a holiday Тема 3. Insurance report forms Тема 4. Budgeting
Раздел 7.	Тема 1. Tourist information centers

Tourist information and guiding	Тема 2. Booking a guide Тема 3. Planning a theme park Тема 4. Planning entertainment events
---------------------------------	---

Наименование дисциплины	Межкультурные коммуникации на иностранном языке (русский язык)
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	8 ЗЕ (288 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Функциональные стили русского языка. Коммуникативной общение. Официально-деловой стиль	<p>Тема 1.1. Официально-деловой стиль.</p> <p>Подстили официально-делового стиля: законодательный, дипломатический, деловой. История официально-делового стиля. Языковые средства официально-делового стиля речи.</p> <p>Тема 1.2. Официально-деловой язык как язык документов.</p> <p>Типы документов: законодательные, дипломатические документы, административно-канцелярские бумаги. Язык деловой переписки.</p> <p>Тема 1.3. Термированная лексика. Стандартизация синтаксических единиц. Этикетные требования.</p> <p>Грамматические, синтаксические и лексические особенности языка деловых бумаг. Речевые формулы, шаблоны, идиомы. Деловые письма. Этикет делового письма. деловая и коммерческая корреспонденция, её ведение и форма отправления. Виды деловых писем по функциональному признаку, по аспектам. Языковые аспекты официально-делового стиля.</p>
Раздел 2. Нормы официально-делового стиля. Речевой имидж делового человека	<p>Тема 2.1. Лексические нормы письменной и устной деловой речи.</p> <p>Языковые аспекты официально-делового стиля. Паронимы. Плеоназм. Тавтология. Нормы и сублексикон устной деловой речи. Рецептивная и продуктивная речь. Диалог и полилог. Книжная, профессиональная, межстилевая, незначительная лексика и терминология. Фразеология деловой речи. Нормы употребления фразеологизмов. Грамматические особенности устной и письменной деловой речи.</p> <p>Тема 2.2. Кодифицированная письменная речь. Диалогическая речь.</p>

	<p>Нарушение грамматических норм письменной и устной деловой речи.</p> <p>Тема 2.3. Синтаксис письменной и устной деловой речи.</p> <p>Порядок слов. Согласование подлежащего со сказуемым. Употребление причастных и деепричастных оборотов. Структура простого и сложного предложений. Фонетические нормы и фоноционные средства устной деловой речи.</p>
<p>Раздел 3.</p> <p>Официально-деловой стиль коммуникативного общения в профессиональной деятельности</p>	<p>Тема 3.1. Особенности вербальной коммуникации в деловом общении.</p> <p>Типы ситуаций делового общения. Деловой разговор, деловая беседа по телефону, публичная речь, пресс - конференция, презентация.</p> <p>Тема 3.2. Письменная деловая коммуникация.</p> <p>Культура русского делового письма.</p> <p>Тема 3.3. Национально - культурные особенности русского делового этикета. Публичное выступление.</p> <p>Подготовка к выступлению. Выступление с опорой на текст. Выступление без текста. Приёмы установления контакта с аудиторией. Принципы и правила ведения споров. Полемическое мастерство: содержание спора, искусство отвечать на вопросы, доводы в споре, логический такт и манера спорить. Речевые образцы, используемые при ответах на агрессивные вопросы. Причины возникновения и сущность разногласий. Классификация замечаний и возражений. Выбор тактики контраргументации.</p> <p>Тема 3.4. Характеристика конфликтов.</p> <p>Модели разрешения конфликтных ситуаций. Язык и стиль организационно-распорядительных документов.</p> <p>Тема 3.5. Язык и стиль информационно-справочных и справочно-аналитических документов.</p> <p>Язык и стиль договора, доверенности, деловых писем. Особенности оформления инструктивно-методических документов. Язык и стиль коммерческой корреспонденции. Языковые формулы официальных документов. Реклама в деловой речи. Написание и редактирование</p>

	деловых бумаг разного типа (заявлений, расписок, доверенностей, сопроводительных писем, автобиографий, приказов, контрактов, резюме, рекламаций, протоколов и т.д.).
--	--

Наименование дисциплины	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Профессиональная сфера деятельности.	Тема 1. Виды туристских и гостиничных предприятий. Тема 2. Туроператорская и турагентская деятельность.
Раздел 2. Профессиональная сфера общения.	Тема 3. Совещания. Конференции. Тема 4. Договариваемся о встрече. Тема 5. Деловое общение. Тема 6. В бюро. Тема 7. Рекрутинговое агентство. Тема 8. Профессии. Выбор профессии. Тема 9. Рабочий день.
Раздел 3. Деловая сфера общения.	Тема 10. Иностранные языки в жизни и профессии. Тема 11. Средства массовой информации в России и в стране изучаемого языка. Тема 12. Информационные технологии в профессиональной сфере. Тема 13. Разговор по телефону. Речевой этикет.

Наименование дисциплины	Организация гостиничного дела
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	5 ЗЕ (180 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Теоретико-правовые основы организации гостиничного дела	Тема 1.1. Теоретические аспекты организации гостиничного дела Понятие, предмет, метод, система дисциплины «Организация гостиничного дела». Гостеприимство как структурный компонент современного понятия рынка услуг. Понятие гостиничной индустрии. История развития гостиничного дела в мире. Факторы, влияющие на развитие и организацию гостиничного дела. Современное состояние гостиничного рынка. Гостиничные сети. Современные тренды гостиничной индустрии. Тема 1.2. Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела.

	<p>Основные понятия нормативно-правовой базы гостиничного дела. Международные нормативные правовые акты в сфере гостиничного бизнеса. Особенности государственного регулирования гостиничного дела в Российской Федерации.</p>
<p>Раздел 2. Классификация средств размещения и номерного фонда</p>	<p>Тема 2.1. Классификация объектов гостиничной индустрии в России. Понятие классификации средств размещения. Система классификаций и типология гостиниц и иных средств размещения. Тема 2.2. Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы. Порядок классификации гостиничных объектов. Документарное оформление процедуры классификации гостиничных объектов. Договорные отношения в процедуре классификации. Этапы проведения экспертной оценки гостиничного объекта. Апелляционный порядок обжалования результатов классификации гостиницы. Случаи приостановления действия свидетельства об классификации гостиничного объекта. Правила определения категории номерного фонда гостиничного объекта. Классификация курортных отелей. Классификация гостиниц, находящихся в зданиях, расположенных на территориях исторического поселения. Классификация гостиниц, расположенных в зданиях, являющихся объектами культурного наследия. Классификация апартаментов. Классификация домов отдыха, пансионатов и других аналогичных средств размещения. Оценка персонала гостиницы при проведении классификации.</p>
<p>Раздел 3. Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса</p>	<p>Тема 3.1. Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице. Организационная структура гостиничного предприятия. Функции руководителей высшего звена управления. Регулирование трудовых правоотношений в гостиничных комплексах. Тема 3.2. Функциональные службы в индустрии гостеприимства. Функции службы и приёма размещения. Коммерческая и PR-служба в отеле. Хозяйственная служба. Инженерная служба. Служба безопасности гостиницы. Служба материально-технического снабжения. Служба питания.</p>
<p>Раздел 4. Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов</p>	<p>Тема 4.1. Предметно-пространственная среда гостиничного объекта. Основные фонды гостиничных предприятий. Критерии сегментирования гостиничного рынка. Нормативная база проектирования в строительстве. Тенденции и оформление интерьеров гостиниц.</p>

	<p>Тема 4.2. Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Функциональная структура средств размещения. Организации жилых помещений с комплексом поэтажного обслуживания. Организационная структура номерного фонда. Помещения общественного назначения. Помещения бизнес-центров. Помещения физкультурно-оздоровительного назначения. Помещения спа-центров.</p> <p>Тема 4.3. Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов. Инженерно-техническое оборудование в гостинице. Организация водоснабжения и канализации. Организация отопления. Организация вентиляции и кондиционирования. Организация электроснабжения. Электронные системы и устройства. Лифтовое оборудование гостиниц. Организация мусороудаления. Организация выполнения санитарно-гигиенических требований. Обеспечения противопожарной безопасности.</p>
<p>Раздел 5. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиничного комплекса.</p>	<p>Тема 5.1. Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания. Классификация и типология предприятий питания. Договорные отношения в организации питания (договор оказания услуг; договор аренды; аутсорсинг и др.).</p> <p>Тема 5.2. Виды услуг питания и методы обслуживания. Организационная структура управления службы питания в гостинице. Системы обслуживания гостей в отеле. Прием заказов на обслуживание. Особые условия питания в отелях клубного отдыха. Виды завтраков в гостиницах. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания.</p>
<p>Раздел 6. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>Тема 6.1. Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью. Правовые основы положения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Особенности организации размещения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Технические требования к организации средств размещения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>
<p>Раздел 7. Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.</p>	<p>Тема 7.1. Корпоративная культура в сфере гостеприимства. Понятие и сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства. Элементы, уровни, виды корпоративной культуры. Жизненный цикл корпоративной культуры, подходы к ее</p>

	исследованию. Современные концепции корпоративной культуры в гостиничном деле.
--	--

Наименование дисциплины	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	5 ЗЕ (180 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Теоретические основы и принципы проектирования и стартап гостиничной деятельности.	<p>Тема 1.1. Понятие и содержание гостиничного проектирования, особенностей территориальной организации и технологиях, применяемых в проектировании предприятий гостиничного и санаторно-курортного дела, туризма.</p> <p>Тема 1.2. Анализ российского и зарубежного опыта проектирования гостиничной деятельности. Современные тенденции проектирования гостиничных систем и их деятельности. Гостиничный девелопмент. Разработка проектных решений в стратегии гостиничного предприятия. Основные требования, предъявляемые к программам и проектам гостиничных и туристско-рекреационных систем.</p> <p>Тема 1.3. Этапы и содержание регионального проектирования гостиничных систем и туристских зон: формирования стратегии маркетинга и программы действий, управление региональными проектами гостиничных и туристско-рекреационных систем.</p> <p>Бизнес-планирование как основа управления коммерческим проектом и деятельностью гостиничного предприятия. Оценка деловой среды гостиничного предприятия; анализ факторов внешней среды: туристского потенциала; конъюнктуры рынка; управление проектом, его реализация.</p>
Раздел 2. Проектирование и обеспечение эффективной гостиничной деятельности.	<p>Тема 2.1. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Уровни и содержание гостиничного продукта. Современные подходы к концепции создания гостиничного продукта. Формирование показателей деятельности гостиничного предприятия для оценки целесообразности создания нового предприятия.</p> <p>Тема 2.2. Гостиничное предприятие как комплексный гостиничный продукт. Проектирование инновационного продукта (услуги). Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничного продукта и его продвижения на рынке. Формирование и</p>

	<p>управление продуктовой номенклатурой в гостиничной деятельности.</p> <p>Тема 2.3. Роль и место гостиничных цепей в организации и продвижении гостиничного продукта.</p> <p>Мировые гостиничные бренды как высшие формы гостиничного продукта. Выбор организационно-правовой формы гостиничного предприятия как условие успешного бизнеса. Основные принципы и направления проектирования организационной структуры гостиничных систем: уровни управления гостиничной цепи гостиничного предприятия, соподчиненность отделов и служб управления, разделение функций; определение задач и обязанностей; формирование системы функциональных процессов в гостиничном предприятии. Проектирование конкурентоспособности гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 2.4. Запуск (Start Up+Grand-opening) гостиничного объекта.</p> <p>Генеральные схемы развития и размещения гостиничных предприятий страны. Документы регионального проектирования. Нормативные документы при проектировании и строительстве гостиничных объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Задание на проектирование: основные разделы и содержание. Порядок разработки задания на проектирование. Техничко-экономическое обоснование (ТЭО), предпроектные задания и проекты строительства гостиничного объекта.</p> <p>Тема 2.5. Федерально-целевые программы развития туризма, санаторно-курортных регионов.</p> <p>Туристские кластеры как инновационный подход в региональном проектировании гостиничных комплексов в России.</p> <p>Тема 2.6. Компьютерное моделирование в проектировании гостиничных комплексов.</p> <p>Современные принципы проектирования интеллектуального содержания гостиничных систем. Внедрение системы автоматизированного управления гостиничным предприятием. Проект «умного» отеля. Инвестиционное проектирование.</p>
--	---

Наименование дисциплины	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	6 ЗЕ (216 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства	Тема 1. Классификация гостиниц и предприятий питания. Организация питания в зависимости от статуса гостиницы или ресторана. Классификация оборудования по функциональному назначению. Общие правила эксплуатации оборудования. Понятия теории надежности: долговечность, безотказность и ремонтпригодность.
Раздел 2. Механическое оборудование. Классификация и характеристика	Тема 2. Классификация механического оборудования предприятий индустрии гостеприимства. Подбор необходимого количества оборудования определенного вида и расчет фактической производительности. Новые виды механического оборудования: блендеры, куттеры, блендеры, гравитационные слайсеры. Современные системы контроля розлива напитков в барах.
Раздел 3. Классификация теплового оборудования	Тема 3. Разнообразие приемов тепловой обработки продуктов. Технологические требования, предъявляемые к процессам тепловой обработки. Классификация теплового оборудования. Новые виды оборудования. Работа оборудования в автоматическом режиме. Программы с обратной связью.
Раздел 4. Универсальное и специализированное тепловое оборудование	Тема 4. Универсальное и специализированное тепловое оборудование. Источники энергии теплового оборудования, понятие КПД, энергосберегающие технологии. Секционнo-модулированное оборудование. Подбор необходимого количества оборудования. Современные технологии производства кулинарной продукции: Cook&Hold, Cook&Chill, Sous Vide, CapKold. Новые виды теплового оборудования: пароконвектоматы, печи шадящей термообработки с функцией коптильни, многофункциональные опрокидывающиеся сковороды, контактные грили, индукционные плиты, жарочные поверхности. Компоновочные схемы расстановки теплового оборудования.
Раздел 5. Холодильное оборудование	Тема 5. Классификация холодильного оборудования.

	Технические и торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к холодильному оборудованию. Современные виды оборудования: шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки, льдогенераторы чешуйчатого льда, салат-бары, граниторы. Расчет необходимых площадей. Правила эксплуатации.
Раздел 6. Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства	Тема 6. Классификация торгового оборудования. Весо-измерительное оборудование, торгово-эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к весам. Поверительное клеймение. Контрольно-кассовое оборудование. Автоматизированные системы контроля, учета и анализа в управлении гостинично-ресторанного бизнеса. Новые виды вендингового оборудования.
Раздел 7. Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий	Тема 7. Оборудование для охраны предприятий. Визуальное наблюдение, радиоэлектронные системы сигнализации. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий. Учет расхода энергоносителей, составление графика суточной нагрузки. Энергосберегающие технологии на предприятиях индустрии гостеприимства
Раздел 8. Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства	Тема 8. Оборудование для уборки помещений предприятий гостинично-ресторанного бизнеса и прилегающих территорий. Наплитная посуда, кухонный и хозяйственный инвентарь. Столовая посуда и стекло. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Прачечное оборудование. Вспомогательное и офисное оборудование. Оборудование помещений для массовых мероприятий. Основные поставщики оборудования на отечественном рынке. Профессиональные журналы, выставки, интернет-порталы и сайты.

Наименование дисциплины	Международные гостиничные сети: управление брендом
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Методические подходы к изучению системы гостеприимства.	Тема 1.1. Общие понятия в гостиничной индустрии. Основные модели организации сетевого бизнеса в гостиничном хозяйстве.

Раздел 2. История развития и формирования гостиничной индустрии.	Тема 2.1. История развития гостиничных цепей Европы. История развития гостиничных цепей Америки. История развития гостиничных цепей России.
Раздел 3. Современное состояние международных гостиничных цепей.	Тема 3.1. Современное состояние Европейских гостиничных цепей. Тема 3.2. Современное состояние Американских гостиничных цепей. Тема 3.3. Современное состояние Азиатских гостиничных цепей. Тема 3.4. Современное состояние Африканских гостиничных цепей.
Раздел 4. Основные мировые бренды гостиничные цепи.	Тема 4.1. Hilton Hotels Corp. Radisson Blu Hotels & Resorts (SAS). Azimut Hotel. Marriott. International. Holiday Inn. Forte Hotel Group.
Раздел 5. Перспективы развития гостиничных цепей.	Тема 5.1. Влияние и перспективы гостиничных объединений. Тенденции развития гостиничного бизнеса.
Раздел 6. Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны.	Тема 6.1. Особенности современного состояния гостиничного рынка России. Современное состояние и перспективы развития международных гостиничных корпораций в России. Формирование национальных гостиничных сетей в России.

Наименование дисциплины	Профессиональная этика и этикет
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	5 ЗЕ (180часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Профессиональная этика	Тема 1. Этика. История становление этики как науки. Этика как философская наука, объектом изучения которой является мораль. Специфичность проблемного поля этики в системе философского знания. Основные предпосылки становления и развития профессиональной этики: античные профессиональные кодексы, нормы трудовой морали в античности, воспевание умеренности и трудолюбия у Гесиода, клятва Гиппократата как одна из первых систем профессиональной морали в истории общества. Период ремесленного разделения труда в XI-XII вв. как время возникновения первых целостных профессиональных этических комплексов: цеховые уставы, свод требований, регламентирующих

отношение к профессии, труду, товарищам по работе, потребителям производимого специалистами-ремесленниками продукта. Развитие корпоративной профессиональной морали в Новое время: кодексы специалистов. М. Вебер - о нормах трудовой и профессиональной морали в раннем капиталистическом обществе.

Тема 2. Основные этические категории и проблемы. Сущность морали. Основные категории и понятия этики. Функции морали в обществе. Генезис и эволюция понятий: «этика», «мораль», «нравственность». Эмпирическая и идеалистическая тенденции в этике. Натуралистические, космологические и социологические школы.

Этика и профессиональная этика. Профессиональная этика как теоретическое обоснование свода моральных требований, обращенных к профессии. Профессиональная этика как продукт вторичной социализации личности. Профессиональная этика как вид трудовой морали общества. Профессиональная этика и профессиональная мораль.

Тема 3. Структура, принципы и функции профессиональной этики

Теоретический и нормативный уровни профессиональной этики: профессиональное сознание, его нормативный и индивидуально-личностный аспект, профессиональное поведение. Деонтологические и общетеоретические нормы в профессиональной этике. Закрепление деонтологических профессиональных норм в соответствующих служебных и правовых документах. Функции профессиональной этики: регулятивная, познавательная, оценочно-императивная, коммуникативная, воспитательная.

Тема 4. Профессия, профессиональная деятельность, профессиональное сознание: понятие и сущность

Понятие профессии и профессионализма. Профессия как наличие у человека особой системы знаний, умений и навыков, для которой данное общество выделяет особый род функций и наделяет именем; профессия как разновидность деятельности, необходимая для общества и дающая человеку возможность существования и развития. Современные классификации профессиональной деятельности: специфика и предметная область профессий «человек-природа», «человек-техника»,

«человек-знак», «человек-художественный образ», «человек-человек». Профессиональная принадлежность как один из основных критериев социальной стратификации общества; включенность признаков, связанных с разделением труда и иерархией профессиональных статусов в стратификационный анализ. Профессиональная деятельность в сфере гостиничного дела и туризма, ее специфика. Гостиничное дело и туристический бизнес как профессия типа «человек-человек».

Тема 5. Профессиональная мораль: структура и сущность

Профессиональная мораль как свод нравственных требований, определяющих отношение человека к своему профессиональному долгу и возникающих вместе с дифференциацией профессий вследствие общественного разделения труда. Пути формирования профессиональных моральных кодексов: целенаправленный характер их создания профессиональными корпорациями. Структура профессиональной морали: профессиональная идеология и профессиональная психология. Объективация профессионального сознания в реальных профессиональных отношениях и профессиональной деятельности, возрастание роли профессиональной морали в современном обществе.

Место профессиональной морали в социальной системе наряду с общими моральными нормами и требованиями, профессиональная мораль как объект профессиональной этики. Профессиональная мораль в жизни современного общества: место профессиональной морали в социальной системе, возрастание роли профессиональной морали на современном этапе.

Тема 6. Профессионально-этические кодексы: история становления и современная специфика

Профессиональная этика как особые кодексы, «клятвы», способные поддержать моральный престиж профессиональных групп в обществе, внушить к ним доверие и обеспечить благоприятные нравственные предпосылки для собственного развития. Внешний и внутренний аспекты профессиональных моральных кодексов: положения, определяющие обязанности профессионалов по отношению к другим людям и моральные нормы, регулирующие их отношения друг с другом. Роль профессионально-этических кодексов в становлении и развитии профессионализма.

	<p>Тема 7. Профессиональная этика в сфере сервиса, туризма и гостеприимства</p> <p>Основные требования профессиональной этики в сфере гостиничного дела, сервиса и туристического бизнеса. Профессиональная компетентность, честность и корректность на всех этапах профессиональной деятельности; необходимость в точности, правдивости и достоверности информации, недопустимость произвольного отбора и толкования информации личная ответственность за полученные результаты, профессиональное решение проблем, строгое соблюдение условий, предусмотренных договорными отношениями; гарантии строгой конфиденциальности в отношениях с клиентами.</p>
<p>Раздел 2. Профессиональный этикет</p>	<p>Тема 8. Этикет: понятие и сущность</p> <p>Этикет как совокупность правил поведения, касающихся внешнего проявления отношения к людям. Взаимосвязь и различие понятий «этика» и «этикет». Виды этикета. Правила этикета и среда. Этикет, профессионализм и карьера. Этикет служебных взаимоотношений. Манеры и поведение. Умение держать себя в обществе. Внешний вид</p> <p>Тема 9. Традиции и нормы этикета в разных странах мира</p> <p>Особенности деловой этики и этикета зарубежных стран. История развития мирового этикета. Современный этикет: общее и особенное. Основные принципы международного протокола и этикета. Международные нормы делового этикета Правила делового этикета в разных странах мира. Этикет гостеприимства в разных странах мира. Соотношение международного протокола и этикета. Национальные стили ведения переговоров. Международная практика телефонного общения. Особенности работы в международной компании.</p> <p>Тема 10. Деловой этикет: понятие, принципы, основные требования</p> <p>Деловой этикет. Понятие делового этикета. Протокол в деловом общении. Этикет на официальных мероприятиях. Встреча и представление. Приглашение. Программа пребывания. Виды приемов и поведение на них. Compliment. Визитные карточки. Современные средства дополнительной коммуникации. Варианты использования визитных карточек: при знакомстве, вместо письма или открытки для коротких сообщений, для подчеркивания личного</p>

	<p>участия в каком-либо событии. Требования к оформлению: размеры, цвет, шрифт, наличие рабочих и домашних координат, цветовое решение логотипа, наличие государственной символики, расположение информации. Фирменная и личная визитные карточки</p> <p>Тема 11. Отдельные элементы делового этикета Основные элементы профессионального (делового) этикета. Вербальные и невербальные средства общения. Приветствия. Представления. Обращения. Субординация. Деловые подарки. Сувениры. Этикет в культуре внешности. Одежда для мужчин. Одежда для женщин. Аксессуары. Салонная одежда.</p> <p>Тема 12. Этикетные формы поведения на официальных встречах и приемах Специфика ведения деловых бесед, встреч, переговоров. Ведение деловой беседы. Прием делегаций. Визит вежливости. Этика и этикет деловых переговоров. Подготовка к переговорам. Начало переговоров. Техника ведения деловых переговоров. Культура делового общения по телефону. Эпистолярный этикет. Этикет деловых приемов. Деловые приемы. Их виды. Подготовка и проведение приемов. Рассадка гостей за столом. Характеристика приемов. Правила поведения за столом.</p>
--	---

Наименование дисциплины	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Особенности организации и функционирования баров	Тема 1. Понятие бара, классификация баров. Характеристика разных типов баров.
Раздел 2. Материально-техническое обеспечение бара	Тема 2. Торгово-производственные помещения бара, мебель. Оборудование бара: назначение и характеристика. Характеристика посуды и инвентаря. Организация снабжения бара.
Раздел 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей	Тема 3. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Роль и задачи бармена. Профессиональные стандарты и требования. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной

	посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Порядок составления меню и карт напитков бара. Обслуживание посетителей в барах, современные технологии и формы. Порядок и формы расчета.
Раздел 4. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства	Тема 4. Классификация напитков. Коньяк и бренди. Водка. Виски. Ром и кашаса. Джин. Мецкаль и текила. Абсент. Бальзамы и биттеры. Ликеры и кремы. Пиво. Вино. Минеральные воды. Прохладительные напитки. Плодово-ягодные соки, морсы, экстракты.
Раздел 5. Общие сведения о представлении и подаче напитков	Тема 5. Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков. Правила подачи аперитивов и дигестивов. Правила подачи напитков к блюдам. Особенности подачи горячих напитков.
Раздел 6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Тема 6. Общие сведения о смешанных напитках. Методы приготовления. Виды льда. Высчитывание крепости коктейля. Классификация коктейлей. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков. Сервировка и подача смешанных напитков. Оформление коктейлей. Характеристика основных групп смешанных напитков. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе
Раздел 7. Международная ассоциация барменов (IBA)	Тема 7. История возникновения. Цели и задачи. Членство. Мероприятия. Международные стандарты. Официальные коктейли IBA.

Наименование дисциплины	Международные стандарты и управление качеством услуг
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Теоретические основы международной стандартизации на предприятиях гостеприимства	Тема 1.1. Теоретические основы международной стандартизации на предприятиях гостеприимства Общая характеристика стандартизации как вида деятельности. Основные понятия Цели стандартизации. Задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. История развития стандартизации в мире и в России Понятие, сущность и значимость международных стандартов Национальные организации по стандартизации, их роль и краткая характеристика BSI (Британский институт стандартов)

	<p>DIN (Немецкий институт стандартов) Росстандарт) Значение международных стандартов для предприятий гостеприимства</p>
<p>Раздел 2 Международные организации по стандартизации.</p>	<p>Тема 2.1. Деятельность международных организаций в области стандартизации</p> <p>Основные задачи и принципы деятельности международных организаций в сфере стандартизации Разработка основных направлений политики в области международной стандартизации. Проблемы международного сотрудничества в области стандартизации обеспечения качества и безопасности предприятия.</p>
	<p>Тема 2.2. Международная организация ISO. Стандарты ISO Международная организация по стандартизации (ИСО). ISO - International Organization for Standardization - Международная организация по стандартизации (ИСО) (www.iso.org) Характеристика международной организации ИСО. Краткая история развития. Тенденции и закономерности развития стандартов ИСО Структура ИСО и роль технических комитетов. Ключевые принципы, видение, миссия и стратегические цели развития ИСО Характеристика и роль ТК 228 «Туризм и сопутствующие услуги». Основные стандарты ТК 228.</p>
	<p>Тема 2.3. Международные организации и их влияние на развитие стандартов сферы туризма и гостеприимства</p> <p>Международная электротехническая комиссия (МЭК). Роль МЭК в международной стандартизации. Международный союз электросвязи (МСЭ). Всемирная туристская организация (UNWTO). Роль UNWTO в международной стандартизации. Всемирная организация здравоохранения (WHO). Роль ВОЗ в международной стандартизации. Международная гостиничная ассоциация. Международное движение Worldskills.</p>
	<p>Тема 2.4. Международные стандарты Worldskills по направлению «Администрирование отеля» «обслуживание в ресторане»</p> <p>WorldSkills как международное движение, целью которого является развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и</p>

	<p>профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.</p>
<p>Раздел 3. Международные стандарты в деятельности предприятий гостеприимства</p>	<p>Тема 3.1. Стандарты, направленные на обеспечение качества услуг. Серия стандартов ИСО 9000.</p> <p>ISO 9000:2015 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary. ISO 9001:2015 Quality management systems — Requirements. ISO 9004:2018 Quality management — Quality of an organization — Guidance to achieve sustained success.</p>
	<p>Тема 3.2. Стандарты серии ISO 22000.</p> <p>ISO 22000-2018. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любой организации, участвующей в цепи создания пищевой продукции.</p> <p>Область применения. Цель стандарта. Контекст организации. Руководство. Планирование. Обеспечение. Принцип работы. Оценка эффективности. Улучшение.</p> <p>Практическое применение стандарта.</p> <p>ГОСТ Р 51705 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.</p>
<p>Раздел 4. Современные научные представления о качестве продукции (услуг)</p>	<p>Тема 4.1. Развитие понятий о качестве. Качество как социально-экономическая категория.</p> <p>Свойства и функции качества. Уровни качества. Принципы менеджмента качества продукции. Риск-менеджмент. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла продукции (услуги) (петля качества). Цикл Деминга (PCDA). Показатели и критерии качества сервиса на предприятии.</p>
<p>Раздел 5. Системы классификации в управлении качеством гостиничных услуг. Критерии категорирования отелей.</p>	<p>Тема 5.1. Международные системы классификации отелей как руководство по построению процессов обслуживания и обеспечения качества в отелях.</p> <p>Критерии и показатели качества в системах классификации. Корпоративные стандарты предприятия (как философия обеспечения качества на предприятиях гостеприимства. Роль стандартов в обеспечении качества. Цель предприятия гостеприимства, как повышение качества. Постоянное улучшение точек контакта с гостем.</p>
<p>Раздел 6. Инструменты управления качеством гостиничных услуг.</p>	<p>Тема 6.1. Обработка всей информации, связанной с качеством.</p>

	Рейтинги отелей по качеству гостиничных услуг. Контроль за соблюдением стандартов. Связь с гостями. Связь между отделами. Правило 5 F's. Удовлетворенность гостя и методика измерения. Методика NPS. Анкетирование как метод измерения качества обслуживания. Модель SERQUAL и ее практическое использование. Тайный звонок и Тайный гость. Отзывы гостей, жалобы и претензии.
Раздел 7. Автоматизированные системы управления и инновации в управлении качеством на предприятиях гостеприимства.	Тема 7.1. Чат-боты и их применение в управлении качеством услуг. Управление социальными сетями, CRM-системы.

Наименование дисциплины	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании	Тема 1. Предмет, цели и задачи курса. Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в РФ. Тема 2. Классификация предприятий питания по уровню и характеру предоставляемых услуг. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
Раздел 2. Организационная структура предприятия общественного питания в гостиничных комплексах	Тема 3. Состав и характеристика производственных и торговых помещений, помещений для приема, хранения и отпуска товара; помещений административного, бытового и технического назначения. Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса предоставляемых услуг. Тема 4. Структура управления предприятием питания в гостиничных комплексах.
Раздел 3. Снабжение предприятий общественного питания	Тема 5. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного и материально-технического снабжения; технологический процесс организации снабжения. Тема 6. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.
Раздел 4. Вспомогательные службы предприятий питания	Тема 7. Характеристика вспомогательных служб общественного питания (складское, тарное,

	ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). Организация складского хозяйства. Состав и функциональное назначение помещений. Хранение и отпуск товара на производство.
Раздел 5. Производственная деятельность в общественном питании	Тема 8. Основы планирования производственной деятельности. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляция карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ). Тема 9. Виды меню и их характеристика. Принципы составления меню для ресторанов, баров, кафе и других типов предприятий питания. Требования к оформлению меню. Тема 10. Организация производственной деятельности. Виды производственных циклов. Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов, и подразделений предприятий общественного питания. Производственный персонал предприятий общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания.
Раздел 6. Организация обслуживания потребителей	Тема 11. Классификация организационных форм реализации услуг питания. Характеристика форм и методов обслуживания. Столовая посуда, приборы, столовый текстиль. Виды, назначение, профессиональные требования. Сервировка столов для различных видов приема пищи. Технологический цикл процесса обслуживания. Работа с картой блюд и картой вин. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания: метрдотель (администратор), официант, бармен, сомелье (фумилье), бариста, хостес.
Раздел 7. Банкетные услуги. Технология и организация	Тема 12. Организация обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов. Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием, банкета фуршет, коктейль, банкета-чай. Управление процессом банкетного обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания.
Раздел 8. Организация обслуживания различных контингентов потребителей	Тема 13. Особенности организации услуг питания проживающих в гостинице; иностранных туристов; потребителей в местах массового отдыха; пассажиров на транспорте.

	Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей. Оценка эффективности обслуживания потребителей.
--	--

Наименование дисциплины	Технология обеспечения пищевой безопасности
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Нормативная и технологическая документация в общественном питании	Тема 1.1. Изучение нормативной документации общественного питания. Тема 1.2. Разработка технико-технологической карты. Тема 1.3. Качество продукции и факторы его определяющие. Тема 1.4. Система контроля качества продукции общественного питания.
Раздел 2. Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания	Тема 2.1. Ознакомление с методами органолептической оценки пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий. Тема 2.2. Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции. Тема 2.3. Правила отбора проб. Тема 2.4. Методики определения физико-химических показателей качества кулинарной продукции. Тема 2.5. Методика контроля качества полуфабрикатов.
Раздел 3. Методика контроля качества готовой продукции	Тема 3.1. Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок. Тема 3.2. Методика контроля качества сладких блюд и мучных кондитерских изделий. Тема 3.3. Освоение методики контроля качества супов. Тема 3.4. Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Тема 3.5. Освоение методики контроля качества вторых блюд. Тема 3.6. Освоение методики контроля качества сладких блюд, мучных кондитерских изделий. Тема 3.7. Расчет полноты вложения сырья.

Наименование дисциплины	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	6 ЗЕ (216 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы

<p>Раздел 1. Нормативные аспекты организации классификационной экспертизы и аудит предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>Тема 1.1 Цели и задачи классификации и экспертизы в гостиничном бизнесе. Цели, задачи, объект и субъект и участники классификации. Обзор систем классификации в разных странах. Определение и виды экспертизы. Федеральный перечень классифицированных туристских объектов.</p> <p>Тема 1.2 Нормативно-правовое обеспечение экспертной деятельности в сфере гостеприимства. Обзор действующих нормативно-правовых документов, регламентирующих классификацию. Виды стандартов. Нормативно-правовая база по санитарно-эпидемиологическому контролю. Санитарные правила и нормы для гостиниц. Строительные нормы и правила для гостиничных предприятий. Технический регламент, регламент пожарной и антитеррористической безопасности.</p> <p>Тема 1.3 Виды гостиниц и иных средств размещения, классификационные требования к ним. Классификация гостиниц и иных средств размещения. Категории гостиничных предприятий и основные требования к ним. Виды гостиниц и корректировка оценочных критериев. Виды критериев в оценке гостиниц. Балльная оценка гостиниц. Требования к персоналу гостиницы.</p> <p>Тема 1.4 Классификация и установленные требования к гостиничным номерам. Классификация гостиничных номеров по разным критериям. Виды оценочных критериев в оценке номерного фонда. Обязательные критерии в оценке номеров. Балльная оценка номерного фонда гостиничного предприятия. Высшие категории номеров и особенности их оснащения. Категория номера «Стандарт» в различных видах и категориях гостиниц.</p>
<p>Раздел 2. Организация и реализация проектов по экспертизе и классификации средства размещения</p>	<p>Тема 2.1 Организационные аспекты классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства. Основные этапы экспертной оценки гостиничного предприятия. Организация взаимодействия с заказчиком экспертной оценки средства размещения и работы по классификации. Предклассификационный аудит объекта. Сроки и условия экспертизы. Оформление заявки и подготовка договора для экспертной оценки и классификации средства размещения.</p>

	<p>Тема 2.2 Документарная проверка гостиничного предприятия. Перечень документов для классификации. Обзор документов: акт категорирования, паспорт безопасности, программа производственного контроля. Уставные документы гостиницы. Документы, подтверждающие право собственности или аренды помещения или его части. Договоры, обеспечивающие обслуживание объекта. Стандарты для персонала. Методы оценки готовности пакета документов для классификации.</p> <p>Тема 2.3 Выездная экспертиза и оценка соответствия гостиничного предприятия требованиям действующей системы классификации. Инспекция и оценка соответствия гостиниц заявленной категории. Оценка номерного фонда и общественных помещений гостиницы. Оценка соответствия персонала требованиям системы классификации. Оценка действующих стандартов обслуживания. Взаимодействие эксперта и сотрудников гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 2.4 Документационное сопровождение классификации. Подготовка и утверждение оценочных протоколов по всем параметрам оценки гостиницы, номерного фонда и персонала средства размещения. Подготовка акта оценки и решения о присвоении категории средству размещения. Выпуск свидетельства, подтверждающего категорию гостиницы, публикация информации о классификации</p>
<p>Раздел 3. Управление качеством средства размещения на постклассификационном этапе</p>	<p>Тема 3.1 Управление качеством средства размещения посредством постаклассификационного аудита. Организация деятельности по сопровождению заказчика экспертизы. Организация постаклассификационных инспекций и мониторинга деятельности объекта. Организация дополнительных услуг по обучению персонала, внедрению систем экологического менеджмента, ХАССП, специальных программ</p>

Наименование дисциплины	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	2 ЗЕ (72 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы

<p>Раздел 1. Роль кейтеринга в обслуживании деловых и протокольных мероприятий. Виды кейтеринговых услуг</p>	<p>Тема 1.1. Кейтеринг как самостоятельный вид деятельности в индустрии гостеприимства.</p> <p>Цели, задачи и кейтеринга. Виды кейтеринговых услуг. Современные тренды в обслуживании деловых и событийных мероприятий, инновационные технологии в кейтеринге.</p>
<p>Раздел 2. Нормативно-правовое и документационное сопровождение кейтеринга</p>	<p>Тема 2.1. Нормативно-правовое обеспечение в области питания и обеспечения пищевой безопасности.</p> <p>Основные виды обязательной документации кейтеринговой компании. Двухсторонние соглашения и документооборот в процессе подготовки и реализации кейтерингового обслуживания деловых и событийных мероприятий. Специфика юридического взаимодействия с корпоративными заказчиками и агентствами в организации кейтерингового обслуживания.</p>
<p>Раздел 3. Планирование кейтерингового обслуживания</p>	<p>Тема 3.1. Процесс подготовки кейтерингового мероприятия. Этапы кейтерингового обслуживания.</p> <p>Организация процесса планирования кейтерингового мероприятия. Брифинг в системе планирования кейтеринга деловых и событийных мероприятий. Работа с запросом корпоративных и индивидуальных заказчиков кейтеринговых услуг. Разработка меню с учетом особенностей места проведения и типа мероприятия. Расчеты объемов блюд. Тестинг. Предварительная дегустация блюд для оценки их вкусовых качеств и документального утверждения меню. Утверждение концепции мероприятия. Расчеты и заявки на производство; расчет персонала для обслуживания.</p>
<p>Раздел 4. Организационные аспекты выездного обслуживания деловых и протокольных мероприятий</p>	<p>Тема 4.1. Организация и оборудование производственных помещений.</p> <p>Основное оборудование. Оборудование для приготовления, тепловой обработки и запекания продуктов. Оборудование для выдержки, сборки и сервировки блюд. Организация и управление приемкой и хранением продуктов. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельем. Комплектация мероприятия</p>

	оборудованием и основной и дополнительной мебелью.
Раздел 5. Технологии реализации и координации кейтеринга	Тема 5.1. Специфика обслуживания деловых и протокольных мероприятий. Протокольные мероприятия и особенности организации кейтеринга. Распределение обязанностей сотрудников, обслуживающих выездное мероприятие. Инструктаж, оперативная координация и контроль персонала организация процесса обслуживания в соответствии с задачей кейтеринга. Дополнительные услуги кейтеринговой компании.
Раздел 6. Анализ экономической эффективности кейтеринга	Тема 6.1. Особенности экономики кейтеринговых предприятий. Анализ экономической эффективности кейтерингового обслуживания на мероприятии и деятельности компании. Методы повышения эффективности работы кейтеринговых компаний.

Наименование дисциплины	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов	Тема 1.1. Основы обеспечения безопасности гостиничных комплексов. Понятие и содержание категории безопасности. Стратегия национальной безопасности России. Критерии концепции безопасности гостиничных комплексов. Международные документы в области безопасности гостиничных предприятий. Нормы и правила охраны труда в гостиничных комплексах. Основы техники безопасности гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Безопасное питание: понятие, стандарты, контроль качества. Источники угроз безопасности гостиничного предприятия. Антитеррористическая защищённость гостиничного предприятия. Информационная безопасность гостиничного предприятия. Защита персональных данных гостей. Биометрические персональные данные. Защита коммерческой тайны. Ответственность за нарушение вопросов безопасности гостиничных предприятий.

	<p>Основы защиты прав потребителей. Тема 1.2. Служба безопасности гостиничных комплексов. Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия. Принципы деятельности, задачи, и функции службы безопасности гостиничного предприятия. Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия. Рабочая структура службы безопасности гостиничного предприятия. Тема 1.3. Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания. Понятие и основные функции управления. Основы управления процессами обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания. Система безопасности гостиничного комплекса и предприятий общественного питания. Планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Понятие зоны и рубежей охраны. Взаимодействие с правоохранительными органами (получение лицензии на охранную деятельность, хранение оружия, получение информации о криминальной обстановке, тревожная кнопка). Взаимодействие диспетчерской, службы безопасности и АСУ в обеспечении комплексной системы безопасности гостиницы. Координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Контроль деятельности за персоналом гостиничного комплекса.</p>
<p>Раздел 2. Современные технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг и организации питания.</p>	<p>Тема 2.1. Технологии обеспечения безопасности. Система охраны гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Технические средства охраны. Организация безопасности систем жизнеобеспечения. Тема 2.2. Обеспечение пожаробезопасности гостиничных комплексов. Современные правила и нормативы противопожарной безопасности. Система противопожарной безопасности объекта. Способы оповещения возникновения пожароопасной ситуации. Правила аварийного освещения. Системы и средства тушения пожаров. Порядок эвакуации гостей и персонала при возникновении пожара. Тема 2.3. Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничных комплексов.</p>

	<p>Правила обеспечение охраны гостиничного объекта, предприятий питания, стоянок. Осуществление контроля доступа в контактные зоны перемещения людей и транспортных средств. Безопасность конструкции здания и помещений (от землетрясений, ураганов, ветровая нагрузка, радиационная обстановка). Обеспечение безопасности гостиничного номера. Действия службы безопасности при несанкционированном проникновении в номер, взломе, потери ключей, пропаже ценностей в сейфах, пропаже вещей. Экологическая безопасность в гостиничных объектах и предприятиях питания.</p> <p>Тема 2.4. Комплексная безопасность и антитеррористическая защищённость гостиничных комплексов.</p> <p>Контроль безопасности работы персонала. Профилактика правонарушений и преступлений в объектах гостиничной индустрии. Организация безопасности проведения массовых мероприятий в гостинице. Взаимодействие службы безопасности с правоохранительными органами по пресечению правонарушений в сфере гостиничной индустрии. Меры антитеррористической защищенности гостиничного предприятия. Паспорт безопасности объектов гостиничных предприятий.</p>
--	--

Наименование дисциплины	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Введение в курс. Роль продвижения в организации продаж и экономической деятельности предприятия ресторанного бизнеса	Тема 1.1. Значение продвижения и сущность продаж. Методы продвижения. Классификация видов продаж. Основы управления продажами. Отдел продаж, маркетинга, рекламы. Структура и функции. Должностные обязанности сотрудников. Глобальная торговая политика и позиционирование в продвижении товаров и услуг.
Раздел 2. Управление каналами продвижения и продаж в деятельности ресторана предприятия	Тема 2.1. Сущность и функции каналов распределения товаров и услуг. Виды и уровни каналов продаж предприятия сферы гостеприимства. Роль агента в управлении продвижением услуг питания. Корпоративный канал и продвижение услуг питания.
Раздел 3. Комплекс маркетинговых коммуникации в продвижении товаров и услуг предприятия ресторанного бизнеса	Тема 3.1. Составляющие комплекса маркетинговых коммуникаций. Использование ATL и BTL- коммуникаций в продвижении продукта сферы услуг. Выбор средств

	распространения рекламы, PR, наружная реклама, событийный маркетинг и CRM.
Раздел 4. Цифровизация в организации продаж на глобальном рынке. Электронные сервисы продвижения ресторанных услуг.	Тема 4.1. Электронные каналы продвижения и продаж: возможности и преимущества. Управление сайтом, SEO-продвижение, контекстная реклама, SMM-маркетинг, таргетинг, управление трафиком. Формирование «воронки продаж». Конверсия продаж. Инструменты цифровой аналитики. Экономика лайков.
Раздел 5. Техника прямых продаж гостиничных услуг. Цикл продаж	Тема 5.1. Техника и технология прямых продаж. Этапы продаж. Подготовка коммерческого предложения. Установление контакта и определение потребностей. Аргументация и презентация услуг. Работа с возражениями гостей. Апсейл. Технология ведения переговоров с клиентом, управление поведением клиента. Работа с конфликтными ситуациями. Имидж и эффективное поведение продавца услуг.
Раздел 6. Специфика организации продвижения услуг ресторана в сфере гостеприимства	Тема 6.1. Организация продвижения на предприятиях сферы гостеприимства. Международные каналы продаж, методы и инструменты эффективной продажи основных и дополнительных услуг на глобальном рынке. Программные продукты для управления продажами в ресторане
Раздел 7. Нормативное и документационное обеспечение продаж в ресторанном бизнесе	Тема 7.1. Права и обязанности сторон при осуществлении продаж услуг ресторанного предприятия. Обзор нормативно правовых документов, регламентирующих продажи. Двухсторонние соглашения. Оформление первичных финансовых документов.
Раздел 8. Эффективность продвижения и продаж.	Тема 8.1. Экономическая оценка эффективности продаж. Структура, динамика продаж и рентабельность продаж. Расчет прибыли. Методы повышения эффективности продаж.

Наименование дисциплины	Международные кулинарные концепции
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Характеристика и классификация кулинарных концепций в мире и Российской Федерации	Тема 1.1. Характеристика международных кулинарных концепций. Понятие и мировое распределение мишленовских ресторанов. Известные личности в сфере международного ресторанного бизнеса. Ресторанные бренды Российской Федерации. Международные ресторанные кулинарные концепции.
Раздел 2. Международные кулинарные концепции: содержание и технология реализации	Тема 2.1. Международные кулинарные концепции: содержание и технология реализации. Всемирные кулинарные тренды и их представление на международном кулинарном конкурсе Bocuse d'Or Тема 2.2. Кулинарные концепции здорового и диетического питания. Тема 2.3. Авторские кулинарные концепции известных шефов-поваров мира: Энтони Бурден, Хестон Блюменталь, Джулия Чайлд, Томас Келлер, Чарли Троттер, Эмерил Лагасси, Поль Бокюз, Вольфганг Пак, Владимир Мухин. Тема 2.4. Кулинарные тренды и инновации: молекулярная кухня, фудпейринг, фьюжн кулинария, технология Sous Vide («в вакууме»), цифровая кулинария.
Раздел 3. Технологии продвижения международных кулинарных концепций	Тема 3.1. Общая ситуация и перспективы развития рынка международных ресторанных сетей, в том числе в РФ. Тема 3.2. Цифровые технологии в автоматизации предприятий, продвижении услуг и доставке кулинарной продукции Тема 3.3. Технологии продвижения кулинарных концепций ресторанов

Наименование дисциплины	Управление персоналом в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	2 ЗЕ (72 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Основы организации службы управления персоналом на предприятии	<p>Тема 1. Персонал предприятия как особый объект и субъект управления. Человек и его потребности; факторы благосостояния; компоненты потенциала человека; предпосылки реализации трудового потенциала. Человеческий фактор и его роль в управлении. Понятие «персонал организации». Цели управления персоналом организации. Особенности персонала организации как объекта управления. Психофизиология трудовых процессов и социология труда.</p> <p>Система управления персоналом на предприятии. Связь системы управления персоналом с целями организации. Система управления организации, состав подсистем и элементов. Основные требования, предъявляемые к системе управления персоналом. Принципы и методы построения системы управления персоналом. Внешняя и внутренняя среда системы управления персоналом. Эволюция подходов к управлению персоналом. Особенности управления персоналом в условиях формирования рыночных отношений. Анализ концепций управления персоналом. Роль руководства в организации в процессе управления персоналом.</p> <p>Тема 2. Организация службы управления персоналом. Основные функции управления персоналом и варианты организационных структур службы управления персоналом. Роль службы управления персоналом в развитии организации. Принципы, функции и организационная структура службы управления персоналом. Процедуры и операции по управлению персоналом. Традиционная организационная структура управления персоналом на предприятии. Совершенствование организационной структуры управления персоналом. Эволюция состава, структуры, подчиненность кадровых служб. Изменение роли кадровых служб в формировании трудовых коллективов и реализации трудового потенциала предприятия и каждого работника</p> <p>Тема 3. Организация работы с персоналом и служба персонала на предприятии. Организация работы с персоналом и служба персонала в современной организации.</p>

	<p>Состав и содержание положений о подразделениях управления персоналом и должностных инструкциях специалистов службы управления персоналом. Кадровые технологии: операции и процедуры. Основные нормы и нормативы, используемые в практике управления персоналом. Правила оформления документов, используемых в процессе управления персоналом. Определение необходимой численности специалистов по управлению персоналом предприятия. Требования к руководителю службы управления персоналом. Взаимодействие службы управления персоналом с другими структурами учреждения (организации, предприятия) и линейными менеджерами. Принятие кадровых решений и ответственность руководителя. Полномочия и компетенция директора (управляющего) по персоналу. Состав и структура службы управления персоналом. Основные характеристики персонала управления, компетентность, опыт, квалификация образования, личные качества. Лидерство в управлении персоналом: полномочия, авторитет, партнерство</p>
<p>Раздел 2. Подбор персонала и организация деятельности по адаптации персонала</p>	<p>Тема 4. Подбор персонала и профориентация. Набор персонала как процесс. Политика набора персонала. Выбор источников набора персонала. Связь методов набора с кадровой политикой организации. Определение потребности в наборе. Исследование внешнего и внутреннего рынка труда. Поиск кандидатур внутри предприятия и вне его. Внешние и внутренние источники набора. Альтернативы привлечения персонала. Особенности набора персонала в условиях расширения, сокращения или сезонных колебаний производственной деятельности. Критерии для принятия решения о привлечении персонала. Изучение рынка труда. Взаимодействие службы управления персоналом с внешними организациями при подборе и профориентации персонала. Требования, предъявляемые к различным группам персонала. Этапы разработки профиля требований</p> <p>Тема 5. Современные формы и методы поиска и найма работников. Методы и технология поиска, оценки и отбора кадров. Отбор (селекция) персонала: понятие и методика проведения. Вакансия. Резюме. Собеседование. Оценка. Введение в должность. Контроль. Собеседование при приеме на работу. Фиксация результатов собеседования. Оценочный лист. Резюме претендента.</p> <p>Конкурсный прием персонала. Парадигмы конкурса. Этапы конкурса. Организация работы</p>

	<p>конкурсной комиссии. Кадровое обеспечение конкурсных процедур. Профессиографический анализ и его инструменты.</p> <p>Принципы профессионального отбора. Методы визуальной диагностики, оценка деловых и личностных качеств, профессионального уровня при приеме на работу. Оценка ценностных ориентаций личности. Особенности подбора персонала в условиях рыночных отношений. Формирование команды управления. Оценка выполнения функции подбора персонала и оценка качества набранных работников.</p> <p>Цели отбора персонала и содержание типовых этапов отбора. Организация процедуры отбора. Методы оценивания претендентов на вакантную должность (рабочее место). Методы оценки кандидатов при приеме на работу: интервью, анализ документов, тестирование, использование центров оценки персонала. Принципы применения методов оценки кандидатов при приеме на работу. Организация приема персонала. Соблюдение правовых норм при приеме. Высвобождение персонала. Соблюдение правовых норм при высвобождении.</p> <p>Значение, цель и задачи профессиональной ориентации. Основные формы профориентационной работы. Влияние престижа и привлекательности работы на выбор профессии. Формирование и развитие системы органов управления различного уровня</p> <p>Тема 11. Профессиональная и организационная адаптация персонала. Адаптация персонала. Характеристика процесса адаптации. Сущность и виды адаптации персонала. Первичная и вторичная адаптация. Цели и задачи управления адаптацией персонала в организации. Система управления адаптацией, профессиональная и социальная адаптация в коллективе. Организация управления адаптацией персонала. Опыт адаптации персонала в развитых странах. Классификация факторов, влияющих на продолжительность адаптационного периода. Формальные и неформальные методы ускорения адаптации. Объективные и субъективные показатели степени адаптирования работников. Показатели успешности процесса адаптации специалистов и руководителей. Информационное обеспечение процесса управления адаптацией. Включение персонала в организационную культуру</p>
Раздел 3.	Тема 6. Управление служебно-профессиональным продвижением персонала. Этапы системы

<p>Управление профессиональным продвижением и развитием персонала</p>	<p>служебно-профессионального продвижения линейных руководителей в организации. Работа с кадровым резервом. Основные этапы процесса формирования резерва кадров. Источники формирования резерва кадров. Основные критерии при отборе кандидатов в резерв. Основные этапы работы с резервом. Проведение конкурсов на замещение вакантных должностей специалистов и руководителей. Развитие молодых сотрудников с лидерским потенциалом. Понятия трудового пути и карьеры. Этапы карьеры и их содержание. Планирование трудовой карьеры. Цели и задачи прогнозирования карьеры. Оценочный подход к развитию и планированию карьеры. Принципы и процедуры служебного роста на отечественных и зарубежных предприятиях. Планирование индивидуального служебного продвижения. Типовые и персональные схемы замещения. Их использование в управлении служебным продвижением. Планирование и обеспечение индивидуального служебного продвижения. Практика России и опыт других стран. Подготовка квалифицированного персонала. Стратегия изменения уровня компетентности персонала</p> <p>Тема 7. Программы продвижения персонала. Программы продвижения персонала – как регулятор его развития в организации. Основные виды программ. Их направленность и структура. Проблемы развития карьеры и программы поддержки. Основные направления успеха в продвижении работника по служебной лестнице. Взаимосвязь планирования и реализации трудовой карьеры с мероприятиями по развитию и повышению квалификации персонала</p> <p>Тема 8. Управление развитием персонала. Цели и задачи подготовки квалифицированного персонала. Принципы, методы, формы и виды обучения. Структура системы обучения персонала. Содержание форм обучения: на рабочем месте, вне рабочего места, около рабочего места. Их преимущества и недостатки. Формирование рабочих программ и учебных групп. Стратегическое и оперативное планирование процесса переподготовки и повышения квалификации. Методы переподготовки и повышения квалификации управленческого персонала. Формы и виды повышения квалификации персонала: состав, содержание и взаимосвязь. Внутрифирменная организация повышения квалификации персонала.</p>
---	---

Интенсивные технологии обучения: виды, назначение, использование. Тренинг персонала. Формы взаимосвязи учреждения (организации, предприятия) с учебными заведениями. Сравнительная характеристика технологий обучения менеджеров. Особенности обучения менеджеров по работе с персоналом. Современное состояние системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала организации: отечественный и зарубежный опыт.

Тема 9. Управление мотивацией персонала. Понятие и сущность процесса мотивации. Его элементы. Современные теории мотивации. Мотивация, стимулирование и активизация деятельности. Главные и второстепенные факторы мотивации. Иерархия потребностей, социальные ожидания, осознание равенства и справедливости. Компенсация и мотивация. Предпосылки развития трудовой активности персонала. Прогрессивные изменения в условиях и содержании труда как фактор трудовой мотивации. Теория "социального человека", ее содержание и принципы. Система потребностей "социального человека" и ее использование в управлении персоналом

Тема 10. Вознаграждение персонала - понятие, принципы и политика организации. Цели системы вознаграждения, ее основные формы. Стимулирование трудовой деятельности. Проектирование материального вознаграждения. Цели и формы участия персонала в прибылях организации и система партнерства с наемными работниками. Виды вознаграждения: льготы и компенсации, надбавки, премиальные системы. Условия применения оплаты по результатам. Доплаты, надбавки и выплаты персоналу организации. Системы коллективного премирования работников. Социальные льготы и выплаты персоналу: цели и сферы применения. Социальные отчисления: взносы на социальное обеспечение, в пенсионный фонд, социальное страхование. Защита от безработицы. Оплата труда как средство мотивации. Организация оплаты труда. Заработная плата - содержание понятия и выполняемые функции. Этапы организации заработной платы и их характеристика. Составные элементы организации оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Фонд заработной платы и его структура. Система налогообложения средств, направляемых на оплату труда. Законодательное определение

	<p>минимальных границ цены рабочей силы. Государственные гарантии минимального размера оплаты труда. Единая тарифная сетка. Дифференциация уровней заработной платы работников бюджетных организаций</p> <p>Тема 12. Оценка эффективности управления персоналом Оценка персонала. Цели и задачи системы оценки персонала в организации. Классификация методов оценки персонала. Сущность методов оценки управленческого персонала. Методика и процедуры оценки. Психологические методы оценки. Оценка персонала в зарубежных организациях. Виды и формы аттестации персонала. Основные задачи проведения аттестации. Функции аттестации. Этапы проведения аттестации</p> <p>Оценка и измерение эффективности управления персоналом. Основные цели и методы оценки эффективности управления персоналом в организации. Использование показателей нормативных и фактических удельных затрат на персонал в работе по управлению персоналом. Сущность аудита системы управления персоналом в организации. Показатели эффективности деятельности служб управления персоналом и подготовки персонала. Административные, мотивационные и информационные последствия ошибок в управлении персоналом. Выявление причин, мешающих эффективному управлению персоналом. Цели информационной системы управления персоналом. Соотношение экономической и социальной эффективности управления персоналом</p>
--	--

Наименование дисциплины	Бизнес-планирование в профессиональной сфере
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Содержание и организация бизнес-планирования на предприятиях сферы услуг	<p>Тема 1.1. Организация производства как система научных знаний и область деятельности.</p> <p>Тема 1.2. Проектирование организации.</p> <p>Тема 1.3. Организационная структура управления предприятиями индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса.</p> <p>Тема 1.4. Сущность и значение бизнес-планирования в управлении предприятием.</p>

	<p>Тема 1.5. Основы организации и нормирования труда на предприятии. Организация оплаты труда.</p> <p>Тема 1.6. Основы планирования и прогнозирования деятельности предприятия.</p> <p>Тема 1.7. Организация процесса бизнес-планирования на предприятии. Стратегическое планирование развития предприятия.</p> <p>Тема 1.8. План производства и реализации товаров и услуг. Планирование издержек, себестоимости и прибыли предприятия.</p> <p>Тема 1.9. План по труду и заработной плате.</p> <p>Тема 1.10. Финансовое планирование на предприятии.</p>
Раздел 2. Бизнес-план предприятия	<p>Тема 2.1. Понятие, цель, задачи и особенности составления бизнес-плана.</p> <p>Тема 2.2. Структура и содержание разделов бизнес-плана.</p> <p>Тема 2.3. Бизнес-план предприятия.</p>

Наименование дисциплины	Эмоциональный сервис: управление поведением гостя
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Психология потребителя и управление поведением потребителя	<p>Тема 1. Сущность эмоционального сервиса в гостинице.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение эмоционального сервиса. - сущность понятия обслуживание. - соотношение понятий эмоционального сервиса и клиентоориентированности - выгода эмоционального сервиса. - трудности при формировании эмоционального сервиса. <p>Тема 2. Поведение потребителей: концептуальные положения</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность понятия «поведение потребителей». - методы изучения поведения потребителей. - покупатели и потребители. поведение потребителя. - эволюция поведения потребителей. классификация потребностей. - факторы, определяющие развитие потребностей. - разумные потребности. взаимосвязь потребностей со спросом. - эффекты дохода и замещения. - теория потребительского поведения закон стоимости. - модели поведения потребителей.

	<p>Тема 3. Внутренние факторы, влияющие на поведение потребителей</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность понятий «потребность», «мотив», «мотивация». - классификация потребностей потребителя. - установки и стереотипы потребительского поведения. - манипуляции потребителем. - эмоции. типы эмоций. роль эмоций в восприятии рекламы. - методы изучения мотивации потребителей. - изучение мотивации потребителей некоторых сегментов. - память как совокупность знаний потребителя о способах и возможностях удовлетворения потребностей. - методы оценки отношений; модель «цель – средства»; модель оценки отношения фишбеина. метод «идеальной точки»; методы улучшения отношения потребителя к бренду. <p>Тема 4. Факторы внешнего влияния на поведение потребителей</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия «социальный класс» и «социальная группа». - социальный статус и символы. методы оценки социального статуса. изменение социального статуса. социальная стратификация и маркетинговые стратегии. - воздействие ситуационных факторов. физическое окружение. - ситуации предшествующее покупке состояние потребителя. - потребительские ситуации. ситуации коммуникации, покупки и использования. <p>информационная нагрузка обстановки, в которой совершается покупка. сезонность. ситуация использования.</p>
<p>Раздел 2. Клиенто-ориентированность предприятий гостиничной индустрии</p>	<p>Тема 5. Сущность клиентоориентированности в сервисе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия применяемые в клиентоориентированной политике гостеприимства. - определение клиентоориентированности. - сущность понятия обслуживание. - выгода клиентоориентированности. - трудности при формировании клиентоориентированности. - пять элементов клиентоориентированности. - четыре момента для компании, которая хочет стать клиентоориентированной. <p>Тема 6. Стандарты клиентоориентированной компании.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - сущность стандартов клиентоориентированности в компании - набор выгод клиентов - компоненты клиентоориентированных стандартов компании - процесс внедрения клиентоориентированных стандартов - основные трудности процесса внедрения клиентоориентированных стандартов. <p>Тема 7. Создание клиентоориентированного продукта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - детали и составляющие продукта. - анализ окружающей среды продукта. - инструменты клиентоориентированности. <p>Тема 8. Бизнес-процессы ориентированные на клиента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение клиентоориентированного бизнес-процесса. - характеристика процессов взаимодействия с клиентами. <p>Тема 9. Качественный сервис и клиентоориентированный персонал.</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоненты и функции клиентоориентированного сервиса. - характеристики персонала в качественном сервисе. - мифы качественного обслуживания. - инвестиции в качественный сервис. - 12 преимуществ качественного сервиса. - статистика качественного сервиса. <p>Тема 10. Эффект клиентоориентированности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение сущности содержания эффективности «сарафанного радио». - мотивация клиентов. <p>инструменты общения с клиентами.</p>
<p>Раздел 3. Вовлеченность персонала предприятий гостиничной индустрии</p>	<p>Тема 11. Вовлеченность персонала - ключевой фактор модернизации и инноваций.</p> <ul style="list-style-type: none"> - вовлеченность персонала, клиентоориентированность - энергичность, энтузиазм и гибкость российских сотрудников - вовлеченность персонала в России открывает огромные возможности <p>Тема 12. Процесс вовлеченности персонала</p> <ul style="list-style-type: none"> - вовлеченность и удовлетворенность работой - вовлеченность и лояльность - вовлеченность и полномочия - вовлеченность и мотивация - вовлеченность – важнейший фактор успеха компании - качества вовлеченного сотрудника - что такое корпоративная культура и драйверы

	<p>вовлеченности</p> <ul style="list-style-type: none"> - драйверы вовлеченности – какие факторы оказывают влияние на корпоративную культуру <p>Тема 13. Вовлеченность как элемент корпоративной культуры</p> <ul style="list-style-type: none"> - доверие, справедливость, уважение - согласованность - коммуникация - полномочия - эффективные процессы - организационная культура - самодисциплина - общая ориентация на удовлетворение потребностей потребителей и качество - поведение лидеров и менеджеров <p>индивидуальные драйверы - качество жизни</p>
--	--

Наименование дисциплины	Кросс-культурный менеджмент
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Введение в дисциплину кросс-культурный менеджмент. Предмет и эволюция	Тема 1. Предмет и эволюция кросс-культурного менеджмента. Принципы современного международного менеджмента. Предмет дисциплины кросс-культурного менеджмента, ее актуальность и сферы исследования. Связь дисциплины кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства с другими дисциплинами
Раздел 2. Специфика кросс-культурного общения	Тема 2. Коммуникации: вербальные, невербальные, паравербальные. Специфика и правила использования в кросс-культурном общении. Культура и поведение: факторы поведения, основные характеристики эмпатии. Культура и ценности: четыре основные сферы культурных ценностей, формы культурных ценностей. Понятие и основы кросс-культурной коммуникации.
Раздел 3. Кросс-культурный шок	Тема 3. Классификация культур: время, природа, конфуцианский динамизм, критерии Ф. Трампенаарса и Э.Холла. Кросс-культурный шок и ошибки коммуникации: причины факторы (восприятие, стереотипы мышления и стереотипы поведения, этноцентризм). Определение культуры. Параметры классификации деловых культур. Отношение ко времени, к природе, конфуцианский динамизм, критерии Ф. Трампенаарса и Э.Холла
Раздел 4. Классификация культур	Тема 4. Классификация культур: индексы Хофстеде (мужественность-женственность, избегание

	неопределенности, индивидуализм - коллективизм, дистанция власти) и их формы проявления. Измерение деловых культур в модели Г. Хофстеде. Индексы Хофстеде, избежание неопределенности, соотношение индивидуализма и коллективизма
Раздел 5. Характеристика организационной культуры	Тема 5. Типы организационных культур. Классификации Ч. Хэндли и Ф. Трампенаарса
Раздел 6. Культура европейских стран. Кластеризации культур	Тема 6. Кластеризация Ронена и Шенкара. Кластеризация Трампенаарса. Модель культурных типов Льюиса. Основные характеристики англосаксонской модели и отличительные моменты. Основные характеристики романской модели. Основные характеристики немецкой модели
Раздел 7. Мультикультурное взаимодействие в индустрии гостеприимства и туризме	Тема 7. Мультикультурное взаимодействие в индустрии гостеприимства и туризме. Процесс аккультурации. Современные модели управления культурным разнообразием. Работа мультикультурной команды. Кросс-культурная синергия.

Наименование дисциплины	Мировые тренды в ресторанном бизнесе
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Современная ситуация рынка услуг питания в РФ	Тема 1.1. Структура и объем рынка индустрии питания в РФ. Объем российского рынка индустрии питания и темпы роста на примере г. Москвы. Государственные приоритеты в развитии услуг общественного питания в РФ.
Раздел 2. Мировые тренды в ресторанном бизнесе	Тема 2.1. Здоровое питание и инновации в кулинарии. Здоровое питание (Farm-to-table): безглютеновые и безлактозные блюда, вегетарианские и веганские блюда, крафтовые напитки и блюда. Новые технологии и инновации в кулинарии: молекулярная кухня, фудпейринг, фьюжн кулинария, технология Sous Vide («в вакууме»), цифровая кулинария. Автоматизация заведений и коммуникация с гостями в онлайн-формате: мультиканальность; комбинация онлайн и офлайн продаж; доставка и «dark kitchen».
Раздел 3. Международные тенденции развития ресторанного бизнеса	Тема 3.1. Развитие сетевых торговых марок. (McDonalds, KFC, Subway, Starbucks, и др.); предприятий питания новых форматов (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining, food-court, free-flow); кулинарных специализаций; франчайзинг и кейтеринг. Общая ситуация и

	<p>перспективы развития рынка сетей общественного питания в РФ.</p> <p>Тема 3.1. Транснациональные, федеральные, региональные и локальные сети на территории РФ. Географическая структура рынка. Структура сетей общественного питания по формату заведений (street-food, fast-casual, QSR, casual-dining, fine-dining, free-flow). Ресторанные холдинги.</p>
<p>Раздел 4. Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса с учетом мировых трендов</p>	<p>Тема 4.1. Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса.</p> <p>Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные инновации. Методы оценки инновационного развития рынка.</p>

Наименование дисциплины	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	3 ЗЕ (108 часов)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
<p>Раздел 1. Поведение потребителей на рынке услуг предприятий общественного питания</p>	<p>Тема 1.1. Значение типологий потребителей продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Сущность покупательского поведения. Модель покупательского поведения. Факторы, оказывающие влияние на покупательское поведение. Этапы взаимодействия с потребителем в процессе обслуживания. Потребности, удовлетворяемые услугами общественного питания. Ролевые отношения в сервисном взаимодействии. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров. Виды спроса, их краткая характеристика. Особенности поведения потребителей услуг общественного питания.</p>
<p>Раздел 2. Товарная политика предприятия</p>	<p>Тема 2.1. Товарная политика: приемы формирования спроса.</p> <p>Специфика товарного ассортимента и его управление. Создание новой продукции: обоснование необходимости, уровни, этапы и жизненный цикл товара. Услуги и продукция общественного питания: их специфика, сфера применения услуг. Критерии оценки качества и конкурентоспособности услуг и их характеристика. Методология оценки конкурентоспособности услуги. Управление качеством услуг.</p>

<p>Раздел 3. Ценовая политика в комплексе маркетинга</p>	<p>Тема 3.1. Рыночные основы цены и ценовой политики предприятия. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, оказывающие влияние на ценообразование. Особенности установления цены на товары и услуги в системе общественного питания. Управление ценой предложения. Система скидок и надбавок в предприятиях общественного питания. Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними. Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей. Особенности стратегии ценообразования на новые и известные товары. Виды цен, характерные для разных стратегий.</p>
--	--

<p>Наименование дисциплины</p>	<p>Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства</p>
<p>Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.</p>	<p>3 ЗЕ (108 часов)</p>
<p>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	
<p style="text-align: center;">Разделы</p>	<p style="text-align: center;">Темы</p>
<p>Раздел 1. Теория экономического анализа</p>	<p>Тема 1.1. Значение и понятие анализа деятельности предприятия. Предмет и содержание анализа, цели и задачи. Принципы анализа деятельности предприятия. Сущность диагностики. Тема 1.2. Метод экономического анализа (ЭА), его особенности. Способы обработки экономической информации. Информационное обеспечение ЭА. Система анализа показателей. Тема 1.3. Методика факторного анализа: понятие, типы, задачи факторного анализа. Классификация факторов и их систематизация. Построение факторных моделей (мультипликативная, аддитивная, кратная, смешанная). Тема 1.4. Способы измерения влияния факторов: способ цепной подстановки, способ абсолютных разниц, индексный метод. Тема 1.5. Методика стохастического (корреляционного) анализа.</p>

	<p>Понятие стохастической связи. Способ изучения парной корреляции. Способ изучения множественной корреляции.</p> <p>Тема 1.6. Организация аналитической работы и виды экономического анализа.</p> <p>Организация проведения анализа. Этапы осуществления анализа. Информационная база анализа (учетные и внеучетные данные).</p>
<p>Раздел 2. Экономический анализ деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса</p>	<p>Тема 2.1. Анализ организационно-технического уровня производства.</p> <p>Анализ организации производства сервисного предприятия. Анализ технического уровня производства. Анализ организации управления сервисного предприятия. Анализ объема производства и реализации работ, услуг, продукта. Анализ динамики объема производства работ, услуг. Оценка структуры услуг, работ и их номенклатуры (ассортимента). Анализ реализации услуг, работ (объема продаж). Анализ качества работ, услуг сервисного предприятия.</p> <p>Тема 2.2. Значение и задачи, источники информации анализа использования трудовых ресурсов.</p> <p>Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Оценка степени использования трудовых ресурсов. Анализ производительности труда и трудоемкости работ, услуг. Анализ фонда заработной платы. Определение абсолютного и относительного отклонения по фонду заработной платы. Причины изменения переменной и постоянной части фонда заработной платы.</p> <p>Тема 2.3. Анализ использования основных производственных фондов: анализ динамики объема и структуры ОПФ. Анализ эффективности использования ОПФ. Анализ обеспеченности сервисного предприятия основными фондами.</p> <p>Тема 2.4. Анализ использования материальных ресурсов: задачи анализа, источники информации.</p> <p>Анализ себестоимости работ, услуг. Анализ общей сметы затрат на предоставление (работ, услуг). Анализ затрат на рубль предоставленных услуг. Анализ себестоимости важнейших видов услуг, работ. Оценка прямых затрат (материальных и трудовых).</p>

	<p>Тема 2.5. Оценка эффективности деятельности сервисного предприятия.</p> <p>Основные направления повышения эффективности производства Оценка потенциала предприятия: сущность и задачи оценки потенциала сервисного предприятия. Составляющие потенциала и последовательность проведения оценки потенциала с учетом многомерного анализа.</p>
--	---

Наименование дисциплины	Прикладная физическая культура
Общая трудоемкость дисциплины	328 часов (0 зачетных единиц)
Результаты освоения дисциплины	Сформированные умения и навыки компетенции: УК-7 «Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности».
	Краткое содержание дисциплины
Название разделов дисциплины	Содержание раздела (темы)
Практический раздел	Легкая атлетика Спортивные игры Гимнастика Лыжная подготовка Самостоятельная работа студентов*

*Занятия во внеучебное время

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Заведующий кафедрой
физического
воспитания и спорта

Должность, БУП



Подпись

Лебедева Т.Р.

Фамилия И.О.

Наименование дисциплины	Событийный туризм и ивент-менеджмент
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийного туризма	1.1. Основы событийного туризма. Понятие событийного туризма. Классификация событийного туризма (по масштабу, по функциональной направленности и др.). Тематические виды событийного туризма. 1.2. Нормативно-правовое регулирование событийного туризма.

	<p>Правовые отношения в событийном туризме. Договорные отношения и их специфика. Вопросы безопасности в событийном туризме. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски. Вопросы правовой ответственности. Вопросы страхования в событийном туризме.</p>
<p>Раздел 2. Технологии ивент-менеджмента в туризме</p>	<p>2.1. Основы менеджмента в событийном туризме.</p> <p>Понятие и содержание менеджмента. Ресурсы менеджмента. Закономерности менеджмента. Принципы менеджмента в гостиничном бизнесе. Методика постановки целей в менеджменте. Экономический аспект в менеджменте. Правовой аспект в менеджменте. Социально-психологический аспект в менеджменте. Организационно-технический аспект в менеджменте. Международный событийный менеджмент в гостиничном бизнесе.</p> <p>2.2. Технологии менеджмента.</p> <p>Коммуникационный процесс. Зарождение идеи. Кодирование и выбор каналов. Передача и декодирование. Обратная связь. Внешние и внутренние коммуникации. Преграды на пути межличностных коммуникаций. Совершенствование коммуникаций.</p> <p>2.3. Маркетинговые технологии ивент-индустрии.</p> <p>Маркетинг-микс, т. е. система 5P, (product=people, price, place, promotion, prediction). Изучение рынка ивент-мероприятий. Расходы на организацию программы ивент-мероприятия. Стоимость составляющих услуг программы ивент-мероприятия. Коммуникации. Реклама. Продвижение сбыта. PR-мероприятия. Спонсирование</p>
<p>Раздел 3. Особенности формирования событийного тура</p>	<p>3.1. Технологии разработки событийного тура.</p> <p>Этапы разработки тура. Характеристика ресурсов событийного тура. Особенности проектирования событийного тура.</p>

Наименование дисциплины	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Введение в курс. Основные понятия	Тема 1.1. Введение в курс. Основные понятия Предмет, цели и задачи дисциплины «Организация санаторно-курортной деятельности». Основные

	<p>разделы и их краткая характеристика. Основные понятия: восстановительная медицина, курортное дело, курортология, природные лечебные ресурсы (ландшафты, биоклимат, минеральные воды, лечебные грязи, природные лечебные ресурсы, факторы), лечебно-оздоровительные местности, санатории, курорты, курортные районы, курортные зоны, индустрия лечебного отдыха.</p> <p>Тема 1.2. История и перспективы развития курортного дела История развития курортного дела. Исторические этапы: доантичный период – эмпирическое использование природных лечебных ресурсов. Зарождение курортологии в античный период – изучение и применение природных лечебных ресурсов в Древней Греции и Римской империи: труды Геродота, Гиппократ, Галена и других. Развитие курортного дела в Средневековой Европе и Средней Азии: труды Парацельса, Савонаролы, Авиценны. Развитие курортологических исследований в XVIII – XIX веках. Основные этапы развития курортного дела в России; становление российской курортологической школы с петровских времен до наших дней. Рекреационно-оздоровительная сущность курортного дела. Содержание и перспективы развития восстановительной и курортной медицины. Их реабилитационный потенциал в сохранении и укреплении здоровья здоровых. Место курортной индустрии на мировом туристском рынке. Эволюция курортологической теории и практики.</p>
<p>Раздел 2. Природные лечебные ресурсы</p>	<p>Тема 2.1. Основные виды природных лечебных ресурсов, методы их исследования Детализированная характеристика терминов, установленных законом «О природных лечебных ресурсах, лечебных местностях и курортах»: природные лечебные ресурсы, пользователи природными лечебными ресурсами, технологические схемы добычи и эксплуатации природных лечебных ресурсов. Качественная и количественная оценка лечебных ресурсов. Комплексная методика оценки природных лечебных ресурсов: пофакторно-интегральный способ оценки. Подходы в оценке природных лечебных ресурсов: технологический (оценка функциональной пригодности), физиологический (оценка степени комфортности), психологический (оценка эстетических качеств территории), экономический подход (оценка стоимости ресурсов). Степень изученности природных лечебных ресурсов</p>

в современном мире. Специфика изучения природных лечебных ресурсов в России.

Тема 2.2. Ландшафтно-биоклиматическая оценка территории

Курортологическая оценка ландшафтов. Современные подходы к изучению ландшафтно-климатических условий в курортологии: функциональный, физиологический и психоэмоциональный. Комплексный метод оценки ландшафтов, климата и экологических условий местности. Обоснование целесообразности трехбалльной системы оценок.

Возможности использования горного и равнинного рельефа в курортных целях. Проблемы выбора лечебных местностей в горных условиях: ограниченность высот размещения курортов, малое количество пригодных площадок, влияние горного рельефа на освещенность курортов и его ветровой режим, экзогенный и эндогенный процессы, представляющие опасность для горных курортов. Возможности использования пещер для спелеотерапии. Оценка равнинных территорий для курортного освоения: преимущество возвышенностей и прочих местностей с пересеченным рельефом. Функциональное использование рельефа при прокладке терренкуров и в ландшафтном дизайне курортных парков. Возможности использования пещер для спелеотерапии.

Функциональная оценка водных объектов: повышение ионизации воздуха; пляжно-купальный отдых; водные спортивно-оздоровительные занятия на курортах; инженерная оценка водных объектов на курортах. Определение обводненности и заозеренности территории, наличие водных объектов с разбрызгивающим эффектом (моря, водопады, горные реки), строительство фонтанов. Пляжно-купальный отдых и водные спортивно-оздоровительные занятия. Оценка продолжительности и комфортности купального сезона. Параметры оценки пляжей и прибрежных акваторий. Возможности для сочетанных спортивных аэротерапевтических занятий на воде, организации рыбной ловли для отдыхающих.

Функциональная оценка растительного покрова: повышение содержания кислорода в воздухе, ионизационные, фитонцидные свойства. Применение растительности в лечебной практике: фитосборы, фитованны, ароматерапия. Улучшение микроклимата курорта (влияние на температуру,

влажность, ветровой и ультрафиолетовый режимы).
Защитные свойства растений от загрязнения.

Эстетическая оценка ландшафтов природных лечебных местностей. Понятие пейзаж и пейзажная композиция. Классификация природных пейзажей и степени их эмоционального воздействия на человека. Роль дизайна в ландшафтной архитектуре курортных парков. Дизайн городского ландшафтов в курортной зоне. Эстетическое обустройство лесопарковых зон вокруг курортов. Учет пейзажного разнообразия при прокладке терренкуров и маршрутов ближнего туризма на курортах.

Курортологическая оценка климата и биоклимата. Функциональная оценка биоклимата для климатотерапии и климатопрофилактики. Критерии медико-климатической оценки. Медико-климатическая оценка метеорологических режимов: солнечной радиации, атмосферной циркуляции, ветра, температуры воздуха, влажности, осадков и атмосферных явлений.

Понятие местный биоклимат курорта и методы его определения. Микроклиматические съемки и их роль при составлении биоклиматического паспорта здравницы и размещения функциональных зон и сооружений в пределах лечебных местностей.

Инженерная оценка климата при строительстве курортов и организации их транспортных связей.

Учет низких температур воздуха, вечной мерзлоты и ветрового режима при строительстве курортных объектов.

Тема 2.3. Общая характеристика гидроминеральных ресурсов. Уникальные природные лечебные факторы. Уникальные курорты России

Обобщенная характеристика геологических и гидрологических условий формирования минеральных вод и их распространения. Важнейшие провинции минеральных вод.

Основные характеристики лечебных минеральных вод. Ионный и газовый состав, температура, кислотно-щелочная реакция, физико-химические свойства. Минерализация минеральных вод. Дебет и запасы конкретных месторождений. Основные виды минеральных вод и география их распространения. Карта минеральных вод России и СНГ. География распространения основных типов минеральных вод. Понятие лечебные грязи (пелоиды) и их генезис. Факторы и условия формирования: геологические, гидрологические, климатические, физико-химические и биологические. Международная классификация грязей: неорганические, органические и торфяные грязи. Типы лечебных

	<p>грязей по месту происхождения: торфяные грязи, сапропель, иловые сульфидные грязи, сопочные грязи, гидротермальные грязи. География их распространения. Структура, состав и свойства лечебных грязей. Состав: грязевой раствор, остов и коллоидный комплекс. Влажность, пластичность, тепловые свойства, реакция среды, биогенные элементы, величина минерализаций и ионный состав грязевого раствора. Органическое вещество, физико-химические и санитарно-бактериологические показатели. Механизмы действия грязей на организм человека: тепловое, механическое, химическое, местное. Лечебный торф и его применение.</p> <p>Уникальные природные лечебные факторы. Соляные рудники (галотерапия в естественных условиях), газопаровые струи (йодо-бромные), газообразный радон, шунгит, нафталан, панты, лосиное молоко, продукты пчеловодства (апитерапия), лошади (кумыс и иппотерапия), пиявки (гирудотерапия), виноград (ампелотерапия), сухое вино (энотерапия).</p> <p>Уникальные курорты России. Принципы отбора курортных центров в список уникальных курортов. Перечень уникальных курортов, их характеристика. Курортный регион Кавказские Минеральные Воды (Ставропольский кр.), Большие Сочи и Анапа (Краснодарский кр.), Теберда (Карачаево-Черкесская респ.), Старая Русса (Новгородская обл.), Сестрорецк (Ленинградская обл.), Марциальные Воды (респ. Карелия), Янган-Тау (Республика Башкортостан), Ундоры (Ульяновская область), Сергиевские Минеральные Воды (Самарская область), Соль-Илецк (Оренбургская обл.), Тинаки (Астраханская область), Белокуриха (Алтайский край), озеро Шира (Республика Хакасия), Шмаковка (Приморский край), Талая (Магаданская область), Начики (Камчатский край), Синегорск (Сахалинская область).</p>
<p>Раздел 3. Сущность санаторно-курортного лечения и отдыха</p>	<p>Тема 3.1. Рекреационная сущность курортного дела</p> <p>Сущность лечения, профилактики и реабилитации в санаторно-курортных учреждениях. Рекреационная сущность курортного дела. Характеристика его основных функций: профилактическая, реабилитационная, рекреационно-оздоровительная, анимационно-досуговая. Организационно-методические основы компенсаторно-расширенного и расширенного форм восстановления физического состояния человека в учреждениях санаторно-курортного типа. Виды санаторно-курортных режимов: общекурортный, санаторный и индивидуальный.</p>

Тема 3.2. Постановка лечебного процесса на курортах

Природные лечебные и физиотерапевтические факторы лечебно-профилактического процесса. Общая постановка лечебного процесса на курортах. Значимость санаторно-курортного режима. Этапы пребывания в санатории. Распорядок дня. Сон. Диетическое питание как неотъемлемая часть любого лечебно-оздоровительного курса, способствующая усилению его эффекта. Суточные пищевые рационы (диеты). Соотношение рациона и режима питания с лечебными процедурами. Назначение диетического питания: индивидуальный подход с учетом специфики заболевания и курса лечения.

Медицинские услуги: бальнеотерапия, грязелечение, физиотерапия, климатолечение, ландшафтоterapia, другие методы лечения.

Бальнеолечение: внутреннее и наружное применение минеральных вод. Профилактические и лечебные цели бальнеолечения. Физиологическое действие минеральных вод при внутреннем употреблении. Разновидности процедур. Основные формы наружного применения минеральных вод.

Грязелечение (пелоидотерапия). Виды грязевых процедур. Оборудование грязелечебниц.

Климатолечение как основная часть комплексной курортной терапии. Использование различных метеорологических факторов в лечебных и профилактических целях. Дифференциация климатотерапии в зависимости от типа климата: показания для климатолечения морским, горным климатом, климатом степей, климатом полупустынь. Виды климатолечения. Аэрозолярий, аэротерапия, верандное лечение, воздушные ванны. Гелиотерапия, виды солнечных ванн: ванны суммарной, рассеянной и ослабленной радиации. Показания к климатотерапии и общая характеристика методов проведения процедур.

Талассотерапия. Режимы купаний: слабой, средней и сильной холодовой нагрузки.

Климатопрофилактика. Оборудование для климатотерапевтических и климатопрофилактических процедур.

Ландшафтоterapia в курортной практике. Виды ландшафтотерапии, принципы организации. Влияние ландшафта на эмоциональную сферу человека, профилактика психосоматических заболеваний. Дозированная ходьба (прогулки по терренкурам), категории сложности терренкура, показания к применению и дозирование нагрузок с лицами различных групп нозологий.

	<p>Псаммотерапия, фитонцидное воздействие растений. Сочетанные методы ландшафтотерапии и рекреационно-оздоровительных технологий: сочетание с аэрогелиотерапией, талассотерапией; пешие и лыжные прогулки, ближний туризм, спортивные игры, лечебная гребля и др.</p> <p>Физиотерапия. Назначение. Обособленные и комплексные лечебные методы. Электролечение, светолечение, лазеротерапия, лечебный массаж, мануальная терапия, кинезитерапия. иглоукалывание. Дополнительные методы: криотерапия, электрофорез, фонофорез и др. Ингаляция.</p> <p>Фитотерапия, ароматерапия, натуротерапия. Энотерапия. Ампелотерапия. Гидротерапия. Методы восточной медицины.</p> <p>Тема 3.3. Рекреационно-оздоровительные технологии в санаторно-курортной практике</p> <p>Основные тенденции развития индустрии рекреационно-оздоровительных услуг: внедрение различных методик в курортную практику. Стоун-терапия, азиатские виды массажа, восточные техники, программы «антивозраст», «антистресс», коррекция, веллнес тренинг, СПА и косметические услуги. Дополнительные рекреационные услуги. Связь веллнес технологий и методик санаторно-курортного лечения и профилактики.</p> <p>Наиболее распространенные рекреационно-оздоровительные услуги: спортивно-игровые, фитнес и его разновидности, занятия на тренажерах, велоезда. Лечебная гребля, ближний туризм и терренкур, рыболовство, конные прогулки. Плавание, купание, водные аттракционы. Дайвинг, морские прогулки на скутере, катере, водных лыжах, водном мотоцикле. Катание на санках, санях, сноубордах. Сбор ягод, грибов, орехов, лечебных трав. Характерные организационно-методические особенности занятий по типу ЛФК на курортах и других учреждениях санаторно-курортного комплекса.</p> <p>Анимационные услуги. Досугово-развлекательные мероприятия. Организация экскурсий, проведение танцевальных вечеров, игр, конкурсов, Робинзонада, праздников, просмотр фильмов и др. Фольклорные праздники.</p>
<p>Раздел 4. Санаторно-курортная индустрия</p>	<p>Тема 4.1. Типы санаторно-курортных учреждений</p> <p>Рекреационная сеть. Типы санаторно-курортных (СКУ) и внекурортных учреждений. Их материальная база. Санатории, профилактории, пансионаты с лечением, дома отдыха санаторного типа, водо- и грязелечебницы, курортные</p>

поликлиники, заводы разлива минеральных вод. Монопрофильные и многопрофильные типы санаторно-курортных и внекурортных учреждений, классификации курортов по виду природных лечебных факторов: бальнеогрязевые курорты, бальнеоклиматические курорты, бальнеологические курорты, курорты с минеральными водами для внутреннего (питьевого) применения, грязевые курорты, климатокумысолечебные курорты, климатические курорты, горноклиматические курорты. Классификация климатических курортов в зависимости от ландшафтно-климатических зон. Классификация СКУ по возрастному признаку: санатории для взрослых, для детей, санатории «Мать и дитя». Сроки лечения в санаториях. Выделение лечебной, хозяйственной и селитебной зон, обязательные правила их формирования и размещения в них хозяйственных и иных объектов. Показания и противопоказания направления больных на курорты. Основные услуги: лечебно-профилактические, услуги по размещению и питанию, спортивно-оздоровительные, анимационные, сервисные и бытовые.

Тема 4.2. Структура курортных районов. Курортные зоны и агломерации

Понятие «курортный район». Принципы формирования рекреационных систем в курортно-рекреационных районах. Функциональная организация и планировочная структура рекреационных систем в курортных районах. Типы курортно-рекреационных районов. Иерархическая структура курортных районов, характеристика входящих в них курортных образований. Рекреационная система курортного района. Определение емкости рекреационной системы в курортном районе, установления границ курортно-рекреационного района. Градостроительные подходы к проектированию курортно-рекреационных зон. Функциональное зонирование территории района. Архитектурно-планировочная организация курортных районов в различных природных условиях (приморских, озерно-речных и горных районах).

Понятия «курортная зона», «курортная агломерация». Принципы формирования курортных зон. Курортные зоны как градообразующие структуры. Назначение курортных зон. Научные подходы в организации деятельности курортных зон. Услуги, предлагаемые в курортных зонах в пределах каждой здравницы и на общекурортном уровне. Социальное обеспечение обслуживающего

	<p>персонала. Создание рабочих мест в учреждениях курортной и внекурортной сферы. Территориальная структура курортных зон: курортный центр, лесопарковая зона, рекреационные лечебные уголья, сельскохозяйственные предприятия, обслуживающие курорт. Курортный сбор: назначение и использование. Перспективы формирования курортных зон на региональном уровне. 15 курортных зон России: Анапская, Геленджикская Туапсинская Сочинская Горячий Ключ (Краснодарский край) КМВ (Ставропольский край), Нальчиковская (респ. Кабардино-Балкария), Владикавказская (респ. Сев. Осетия), Сестрорецкая (Ленинградская обл.), Светлогорская (Калининградская обл.), Селигерская (Тверская обл.), Усть-Качка (Пермский край), Белокуриха (Алтайский край), Владивостокская (Сад-Город) и Шмаковка (Приморский край). Их характеристика. Курортные зоны в стадии формирования. Не функционирующие курортные зоны. Особенности курортных агломераций как высшей стадии развития курортных зон, их структура. Курортные агломерации России: Большие Сочи и КМВ. Территории потенциально возможного развития курортных зон в России. География зарубежных курортов. Курорты Европы, Азии, Африки, Америки и Австралии.</p>
<p>Раздел 5. Территориальное планирование курортных регионов</p>	<p>Тема 5.1. Современная организация санаторно-курортного дела, стратегия развития отрасли. Подходы и принципы территориального планирования. Рекреационные образования различного назначения. Специфика формирования рекреационных систем в курортно-рекреационных районах, соотношение и взаимодействие систем кратковременного и длительного отдыха. Общие принципы планирования курортных территорий.</p> <p>Тема 5.2. Принципы организации санаторно-курортного дела. Определение потребностей населения в лечебно-оздоровительном отдыхе. Основные стратегические подходы. Анализ внешней среды и конкурентных сил в отрасли: место отрасли в системе народного хозяйства и конкурентная среда в самой санаторно-курортной индустрии. Выбор стратегии развития курорта. План санаторно-курортного развития и структурный комплекс финансовых мер.</p> <p>Тема 5.3. Рынок лечебных и оздоровительных услуг. Предлагаемые виды лечебно-оздоровительных услуг, качество услуг. Туристский продукт в</p>

	<p>санаторно-курортной индустрии. Взаимодействие санаторно-курортного дела и турбизнеса. Медицинские кадры, работники хозяйственного обеспечения, работники по организации досуга. Управление персоналом в курортной сфере.</p> <p>Тема 5.4. Подготовка кадров для курортной отрасли в России и за рубежом. Управление медицинскими кадрами в санаторно-курортном учреждении. Специфика деятельности врача-курортолога. Особенности работы младшего и среднего медицинского персонала в здравницах. Финансово-экономические расчеты при организации отдыха в санаторно-курортных учреждениях. Ценообразование в курортной отрасли. Анализ правовых документов, имеющих непосредственное отношение к развитию санаторно-курортной сферы, рекреации и туристской деятельности.</p>
--	--

Наименование дисциплины	Мировая культура и искусство
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
<p>Раздел 1. В какой культуре мы живем. Культура – как главное слово XX века. Будущее культуры.</p>	<p>Тема 1.1. Современная культура. Основные тренды эпохи. Современное искусство, литература, киноискусство. Культура в цифровом пространстве. Новое бытие культурных артефактов, культурного наследия, его сохранение и трансляция СМК. Культура в сети и в реальности. Поиски смысла бытия человека в европейской культуре XVI, XVII вв. От человека в природе к человеку в культуре. Идея культуры в древнем мире – творчество и сакральность, преобразование природы и возделывание души.</p> <p>Тема 1.2. Основные проблемы эпохи Возрождения. Человек между природой и богом. Выбор между добром и злом, ангелом и демоном. Открытие культуры через поиск места человека во Вселенной. Идеальный человек эпохи Возрождения и как им стать. Реформация и создание концепции богоизбранности. Служение Богу – это личный путь труда, самореализация, успех. Вера в безграничные возможности человеческого разума – основной культ эпохи Просвещения. Культура и природа. Культура как свобода и цель человеческого религии, теологии, гражданской истории.</p>

<p>Раздел 2. Культурно-цивилизационное измерение современного мира.</p>	<p>Тема 2.1. XIX век – время осознания множественности культурных миров. Типология культуры. Массовая, элитарная, народная культура, формы бытования в современном мире. Критики и апологеты феномена массовой культуры.</p> <p>Формы распространения культуры. Анализ культурных различий. Некультурные культуры. Типология цивилизаций. Культура и цивилизация. Возможность существования универсальной цивилизации. Межкультурный и межцивилизационный диалог. Проблема столкновения цивилизаций. Способы ведения диалога, технология межкультурного диалога.</p> <p>Будущее человечества через концепцию существования множества цивилизаций и сохранения межкультурного многообразия. Основы обеспечения культурной безопасности.</p>
<p>Раздел 3. Истоки и смысл культуры. Восток.</p>	<p>Тема 3.1. Культура и культ.</p> <p>Культура в жизни первых людей. Потребности человека и их выражение в искусстве. Архитектурные образы окружающего мира. Синкретизм. Верования. Магия.</p> <p>Искусство каменного века, человек и природа. «Рука» в известных памятниках культуры первобытной эпохи. Пещера Ляско, Альтамира, Пеш-Мерль, Кова дель Каваллис. Искусство неолита. Орнаментальный схематизм.</p> <p>Дихотомия Запад и Восток в исследованиях философов, историков и культурологов, их взгляд на различия в содержании культурно-исторических типов.</p> <p>Зарождение первых цивилизаций древности. Восток.</p> <p>Духовное содержание египетского искусства, его связь с космологией. Мифология: пантеон, зооморфизм, культ. Консервация художественной традиции: архетипы животного и растительного мира, египетский канон.</p> <p>Истоки искусства Древней Месопотамии (Двуречья). Искусство Шумеров. Храмовая архитектура – зиккурат.</p> <p>Основная идея и образ месопотамской культуры – идея вечной жизни и ее отражение в известнейшем литературном произведении «Эпос о Гильгамеше».</p> <p>Традиционная культура Китая, Индии, Японии.</p> <p>Быт, нравы, обычаи и традиции народов Востока.</p> <p>Культура Китая. Культура Кореи, Культура Японии.</p>
<p>Раздел 4. Истоки и смысл культуры. Запад.</p>	<p>Тема 4.1. Формирование западной системы развития и ценностных установок.</p>

	<p>Античность как эпоха создания будущего европейской цивилизации.</p> <p>Специфика мировосприятия, отраженная в греческом мифе. Образ Идеального Человека. Основные этапы греческого искусства. Искусство крито-микенского (минойского) периода. Классика: развитие и завершенность стиля, формирование основных принципов античного искусства.</p> <p>Эллинистическое искусство: рождение жанровой скульптуры (интерес к бытовым подробностям, личным переживаниям), развитие декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Искусство этрусков. Римское искусство. Архитектура. Реалистический скульптурный портрет. Фаюмский портрет.</p> <p>Зарождение христианства как важнейший этап в развитии европейской культуры.</p> <p>Христианство и система ценностей средневекового человека. Христианская картина мира. Настоящее и будущее в христианском вероучении. Его распространение, основные направления и причины отсутствия единства в христианском вероучении.</p> <p>Готическое искусство как предтеча перемен в культуре западной Европы.</p>
<p>Раздел 5.</p> <p>Культура и искусство Европейского региона.</p>	<p>Тема 5.1. Особенности культуры европейского региона: страны южной, северной, западной, восточной и центральной Европы.</p> <p>Общее и особенное в картине мира и представлениях европейцев. Европейские культурные столицы мира. Афины, Пафос, Пловдив, Риска, Голуэй, Монс, Марсель, Вроцлав, Ставангер Орхус, Пльзень, Ливерпуль, Линц, Тимишоара, Нови Сад и др.</p> <p>Крупнейшие туристические центры Европы.</p> <p>Будущее европейской цивилизации. Мнения ученых. Политика мультикультурализма. Современные вызовы и угрозы. Творческий потенциал и создание культурной среды.</p>
<p>Раздел 6.</p> <p>Культура и искусство Америки. Особенности развития мезоамериканских цивилизаций. Культура стран северной и латинской Америки.</p>	<p>Тема 6.1. Культура доколумбовых цивилизаций Америки.</p> <p>Столкновение с европейцами, новый опыт и новые проблемы.</p> <p>Начальный период освоения Канады, США. Период становления американской демократии: Декларация независимости США (1776); принятие конституции (1789), Билль о правах (1791), как важнейшие документы, заложившие основы развития современной Америки. Роль искусства как средства утверждения национального самосознания: Томас Каупертуэйт Икинс (Эйкинс), Джеймс Эббот Макнил Уистлер, Грант Деволсон Вуд, Томас Харт Бентон.</p>

	<p>Англо-протестантский стержень в формировании американской культуры.</p> <p>Американская мечта и американский национальный характер. Суть концепции «американского Адама». Принцип «коммунитарности».</p> <p>Особенности культуры стран Латинской Америки. Христианство как основной стержень развития латиноамериканской культуры. Основные достижения и проблемы. Культурно-исторические центры Латинской Америки. Многообразие форм латиноамериканской культуры. «Сериалы (мыльные оперы)» как выражение христианской мечты о признании через страдания. Будущее латиноамериканской культуры. Новые течения и направления в искусстве.</p>
<p>Раздел 7.</p> <p>Культура и искусство стран Азиатско-тихоокеанского региона.</p>	<p>Тема 7.1. Культура стран Юго-Восточной Азии.</p> <p>Самобытность и китайское влияние в истории и культуре Вьетнама. Мифология вьетов, объясняющая происхождение мира, народа и отражающая его самосознание. Обычаи традиции, праздники. Уникальные культурные памятники Вьетнама. Индуистский комплекс Мишон, Древний Хойан. Традиционное вьетнамское искусство и народное творчество.</p> <p>Культура Таиланда. Мифология, происхождение тайцев. Формирование менталитета тайского народа под влиянием межэтнических взаимодействий в регионе.</p> <p>Буддизм как основа тайской культуры, обычаи, традиции, праздники.</p> <p>Культурные памятники Таиланда: исторический парк Сукхотхай, исторический город Аюття.</p> <p>Традиционный тайский театр и танец: кхон, лакон най, ликай, рам, рам муай, вай кхру.</p> <p>Тайская кухня – одна из популярных кухонь мира.</p> <p>Камбоджа – уникальность исторического пути. Легенды, обычаи, традиции, праздники кхмеров. «Многообразие» культуры Камбоджи. Ангкор-Ват как символ независимости и величия страны.</p>
<p>Раздел 8.</p> <p>Культура стран юго-западной Азии. Арабо-мусульманский мир.</p>	<p>Тема 8.1. Первые царства Ближнего Востока: Саба, Мана, Хадрамаут.</p> <p>Уникальный культурный памятник набатейского царства – Петра, как объект всемирного культурного наследия ЮНЕСКО. Пальмира.</p> <p>Специфика арабского менталитета. Мифология доисламского периода, культы, обычаи, ритуалы.</p> <p>Рождение ислама, причины, предпосылки. Ислам в современном мире.</p> <p>Личность пророка в Мухаммеда в становлении и распространении новой религии. Коран и основы</p>

	<p>исламского вероучения. Влияние ислама на культуру. Изобразительное искусство и архитектура, доминантность орнамента над реалистическим изображением. Религиозное Табу в искусстве. Арабская литература, доисламского периода. Великие творения арабских поэтов и прозаиков после 7 в.н.э.</p> <p>Культурно-религиозные центры исламского мира. Культурные памятники исламского мира: <u>Тадж-Махал</u> в Агре; Площадь Испании в Севилье; Мечеть Акса, Иерусалим; Кааба в Мекке; Мечеть Амру в Каире; Мечеть Ибн-Тулун в Каире; Мечеть Хассана в Каире; Мечеть Шах-Аббаса в Исфахане; Голубая мечеть в Тавризе; Дворец Аммана в Сирии. Культура питания в исламских странах. Пять столпов ислама и пост. Столовый этикет. Обычай и традиции повседневности.</p>
<p>Раздел 9. Культура и искусство африканских стран.</p>	<p>Тема 9.1. Многообразие культуры африканского континента.</p> <p>Северная Африка -регион слияния арабской и европейской культурных традиций. Культура Египта, Марокко, Туниса, Алжира.</p> <p>Культура народов Западной, Центральной и Южной Африки. Культ предков. Культ вуду. Ибога.</p> <p>Восточная Африка. Оромо и амхара – крупнейшие народы эфиопской расы.</p> <p>Обычай, традиции, ритуалы и праздники африканских народов.</p> <p>Культ маски в африканской культуре. Культура тела: живопись на теле, шрамирование, татуирование, пирсинг.</p> <p>Музыкальная культура африканского континента и ее влияние на распространение современных стилей и направлений в европейской и американской музыке. Джаз как явление культуры.</p> <p>Культурные памятники африканского континента: Пирамиды в Гизе, Храм в Луксоре, Древний город Карфаген, Башня противоречий истории (Тунис) . Бандиагара.</p>
<p>Раздел 10. Российская цивилизация между западом и востоком.</p>	<p>Тема 10.1. Языческая культура славян.</p> <p>Верования, обычаи, символы, обереги. Культура повседневности древних славян. Образ жизни, мировоззрение.</p> <p>Принятие христианства на Руси как важнейший этап развития российской цивилизации. Новые культы, новая картина мира, новый образ жизни.</p> <p>Строительство и архитектура Древней Руси. Литература. Легенды, были и сказания. Иконопись как явление византийской культуры Иконопись как явление русской культуры. Национальные иконописные школы. Новгородская архитектура и</p>

	<p>искусство. Зодчество Владимиро-Суздальской земли. Московская архитектура.</p> <p>Секуляризация культуры. От парсуны к портретному искусству. Культура петровской эпохи. Балы и маскарады. Новые обычаи и обряды, новые праздники. Раскол в русском обществе как отражение противоречий между западом и востоком как двумя векторами развития русской истории.</p> <p>Золотой век русской культуры. Великие поэты и писатели XIX века. Новое русское искусство. Культура повседневности. Культура питания и общения в этот период.</p> <p>XX век как век противоречий между старым и новым, между старой и новой Россией. Соцреализм и русский авангард как стили, отражающие эпоху.</p> <p>Культура России в период Великой отечественной войны. Патриотизм и новаторство в русской культуре.</p> <p>Супрематизм как явление русской культуры.</p> <p>Советская культура. Советский кинематограф – на грани свободы и необходимости. Шедевры советского кино как явление культуры XX века.</p> <p>Культура постсоветского периода.</p> <p>Современная русская культура.</p>
--	--

Наименование дисциплины	Мировые религии
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч.	4 ЗЕ (144 часа)
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Введение в религиоведение	<p>Тема 1.1. Предмет, источники, методология и методика религиоведческих исследований.</p> <p>Основные направления в религиоведении. Цели, задачи и практическое предназначение курса. Основные понятия религиоведения. Религия. Космос. Бытие. Бог. Человек. Основные этапы становления религиоведения как науки.</p>
Раздел 2. Формирование и эволюция религиозных представлений и религиозных институтов	<p>Тема 2.1. Предпосылки религиозности и формирования религиозных институтов.</p> <p>Общее в религиозных представлениях, обрядах и церковной истории народов. Особенности в религиозных системах.</p>
Раздел 3. Буддизм	<p>Тема 3.1. Основные источники вероучения Буддизма.</p> <p>Канон (Три питаки. Абхидхамма-питака. Сутта-питака). Сиддартха Гаутама (624-544 гг. до н.э.). Догматика палийского канона. Символ веры «Ye</p>

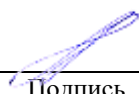
	<p>dhamma». Предметы веры: Бог, будда Гаутама, абсолютное бытие, процессуальное бытие, дхамма, закон, трисарана. Четыре великих истины. Нравственность. Пять скандх человека (рупа, ведана, санна, санкхара, виннана). Ауатана. Дхату. Практика высшей нравственности. Благородный восьмеричный путь. Практика высшего медитативного сосредоточения. Практика высшей мудрости. Устремление к просветлению. Основные направления в буддизме: хинаяна, ваджраяна, махаяна, дзэн, ламаизм, тхеравада, гелугпа. Всемирное братство буддистов. Церковное устройство. Основные праздники. Современная география и положение общин буддистов в мире. Маршруты паломников.</p>
<p>Раздел 4. Христианство, иудаизм</p>	<p>Тема 4.1. Основные источники христианского учения.</p> <p>Священное писание. Священное предание. Учения святых отцов. Жития святых. Церковные каноны. Иисус Христос (7-4 г. до н.э. – 7.04.30/3.04.33 г. н.э.). Основы догматического богословия. Символ веры (325, 381 гг.). Предметы веры: Бог, церковь, крещение, воскресение, жизнь вечная. Христианская нравственность. Этапы постижения нравственного закона: осознание человеком своего назначения как Образа и Подобия Бога; заповеди Ветхого Завета; заповеди Нового Завета. Любовь. Грех. Основные этапы мировой истории христианства. Основные отличия христианских церквей: ортодоксальных, монофиситских, католической, протестантских, неохристианских. Современная география, положение и деятельность христианских церквей. «Духовное окормление» верующих. Катехизация и духовное образование. Милосердие и благотворительность. Общественно-полезная деятельность. Международная, в том числе экуменическая, деятельность. Всемирный Совет Церквей. Маршруты паломников</p> <p>Иудаизм. Религиозная и культурная история еврейской общины в России и странах Центральной и Восточной Европы. Правила и определения Вселенских соборов.</p>
<p>Раздел 5. Ислам</p>	<p>Тема 5.1. Основные источники мусульманского вероучения.</p> <p>Коран. Тафсир. Великая Сунна Пророка Мухаммада. Хадис кудси. Шариат. Пророк Мухаммад (ок. 570 г.– 632 г.).</p> <p>Основы исламской веры (иман). Предметы веры: таухид, Небесное бытие, проро-ества и священные книги, Судный день, Божественное</p>

	<p>Предустановление и Предопределение. Мусульманская нравственность (ибада). Пять столпов ислама. Шахада. Салат. Закят. Саум. Хаджж. Умра. Основные направления в исламе: шииты, сунниты, хари-джиты, мутазилиты, мурджииты, суфийские братства. Школы мазхаб: ханафитский, ша-фиитский, маликитский, ханбалитский, «канонический», школа джаффаритов. Умма. Главные праздники мусульман. Современная география ислама. Положение мусульман в мире. Маршруты паломников.</p>
<p>Раздел 6. Международные синкретические религиозные движения</p>	<p>Тема 6.1. Международное Общество Сознания Харе Кришна.</p> <p>Основные источники вероучения современного кришнаизма. Бхагавад-Гита. Кришна. Арджуна. Наследие Вйасадевы, Шри Шаитаньи, Бхактиведанты Свами Прабхупады. Догматика современного кришнаизма. Три сущности единого Бога. Законы кармы и взаимодействия гун материальной природы. Страшный Суд. Учение о спасении. Пять форм освобождения в духовном мире. Основные нравственные заповеди. Учение о человеке. Бхактйа. Пуруша и практи. Устройство общин и основные праздники кришнаитов. Современная география и положение общин кришнаитов в мире.</p> <p>Бахаи. Основные источники вероучения бахаи. Наследие Мирзы Али Мохаммада (Баб, Баян, 1819 - 1850), Мирзы Хусейна Али (Баха-Улла, 1817 – 1892), Аббаса Эффенди (Аб-дул-Баха, 1844 – 1921). Догматика бахаи. Учение о Боге и о человеке как проявлении Его. Представления о Страшном Суде, воскресении, рае и аде. Нравственность бахаи. Учение о составляющих и предназначении человека. Роль молитвы. Любовь и непротивление злу. Устройство общин и основные праздники бахаи. Современная география и положение общин бахаи в мире.</p>
<p>Раздел 7. Знания о религиях как инструмент в профессиональной деятельности.</p>	<p>Тема 7.1. Знания о религиях как инструмент в профессиональной деятельности.</p> <p>Специальные турмаршруты и прием паломников; учет конфессиональных особенностей в дизайне пространства приема гостей, в речи и манерах поведения представителей принимающей стороны; традиционные кухни и религиозные установки народов мира.</p>

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Профессор, д.тех.н.

Должность, БУП



Подпись

О.В. Пасько

Фамилия И.О.