АННОТАЦИИ АДАПТИРОВАННЫХ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ 43.03.02 «ТУРИЗМ»
ПРОФИЛЬ «УПРАВЛЕНИЕ ОБЪЕКТАМИ ГАСТРОТУРИЗМА»

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы
дисциплины **«История России»**

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

Данная дисциплина относится к обязательной части Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

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

Курс нацелен на формирование общегражданской идентичности российского общества. Направленность курса на формирование российского патриотизма обеспечивается приоритетным вниманием к героическим страницам борьбы России за свободу и независимость против иноземных захватчиков, за обеспечением общенациональных интересов и безопасности.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества; основные события и процессы мировой и отечественной истории; место и роль России в истории человечества; о возможности использования электронных ресурсов и цифровых технологий для изучения истории.

Уметь: анализировать исторические факты, в том числе с использованием электронных ресурсов, выражать и обосновывать свою гражданскую позицию по отношению к историческому прошлому.

Владеть: методами анализа исторического материала, способностью понимать, критически анализировать и использовать информацию, в том числе полученную посредством электронных ресурсов; навыками работы с научно-методической литературой, отбора и систематизации исторических фактов и событий, в том числе в цифровой среде.

4. **Содержание учебной дисциплины**:

История как наука. Исследователь и исторические источники, в том числе электронные ресурсы и цифровые технологии. История России как часть мировой истории. Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX – первой трети XIII вв. Мир в древности. Народы и политические образования на территории современной России в древности. Начало эпохи Средних веков. Восточная Европа в середине I тыс. н. э. Образование государства Русью. Русь в конце X — начале XIII в. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии.

Русь в XIII-XV вв. Формирование единого Русского государства в XV в. Европа и мир в эпоху Позднего Средневековья. Древнерусская культура. Мир к началу эпохи Нового времени. Россия на рубеже XVI–XVII вв. Эпоха Ивана IV Грозного. Смутное время. Россия в XVII в. Ведущие страны Европы и Азии, международные отношения. Культура России в XVI–XVII вв. Россия в XVIII в. Россия в эпоху преобразований Петра I. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг. Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II. Русская культура XVIII в. Европа и мир в XIX в. Российская империя в XIX — начале XX

вв. Первая русская революция. Российская империя в 1907–1914 гг. Первая мировая война и Россия. Культура в России XIX — начала XX в. Россия и СССР в советскую эпоху (1917–1991). Великая российская революция (1917–1922) и ее основные этапы. Советский Союз в 1920-е — 1930-е гг. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Борьба советского народа против германского нацизма — ключевая составляющая Второй мировой войны. Преодоление последствий войны. Апогей и кризис советского общества. 1945–1984 гг. Мир после Второй мировой войны. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991). Современная Российская Федерация (1991–2022). Россия в 1990-е гг. Россия в XXI в.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей
программы дисциплины **«Философия»**

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** – приобщить студентов к историческому опыту мировой философской мысли, дать ясное представление об основных этапах и направлениях ее истории, овладению принципами рационального философского подхода к процессам и тенденциям современного общества.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальных компетенций: УК-1, УК-5.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: принципы системного мышления; о возможности использования электронных ресурсов и цифровых технологий для изучения философии; концептуальные, онтологические основы мировоззренческих систем; о единстве и многообразии мира и месте человека в нем; об основных философских, этических, религиозных учениях.

Уметь: формировать и аргументировать собственную позицию, оценивать логическую корректность рассуждений; анализировать на основе философских знаний процессы, явления и события современности; анализировать проблемы современного общественного развития, в том числе с использованием цифровых технологий; детерминировать собственные ценностные ориентиры и гражданскую позицию для обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера.

Владеть: способностью аргументировать собственные мнения и суждения; формировать собственную мировоззренческую позицию с опорой на системный анализ философских взглядов; методами и приемами философско-методологического анализа современного общественного развития, социально значимых процессов и явлений, в том числе с использованием электронных ресурсов; способен аргументированно обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.

4. **Содержание учебной дисциплины**:

Философия: предмет философии, специфические особенности, место и роль в обществе и культуре. Становление философии. Исторические типы философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития. Философия

традиционных обществ. Античная философия. Философия Древнего Востока. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения. Философия Нового времени. Немецкая классическая философия. Философская мысль Западной Европы конца XIX начала XX вв. Русская философия конца XIX - начала XX века. Онтология. Диалектика и метафизика. Сознание. Познание (гносеология). Философская антропология. Общество. Культура и цивилизация. Глобальные проблемы современности. Цифровая трансформация современного общества.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей
программы дисциплины **«Иностранный язык»**

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

Данная учебная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** - освоения данной дисциплины является углубление и расширение знаний и навыков употребления грамматических явлений, словарного запаса и формирование коммуникативной компетенции, уровень развития которой позволяет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке, в том числе, с применением цифровых технологий. При этом под коммуникативной компетенцией понимается умение соотносить языковые средства с конкретными сферами, ситуациями, условиями и задачами общения.

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: не менее 3500 лексических единиц и словосочетаний, речевых единиц, необходимых для построения письменной и устной речи на иностранном языке; артикуляцию звуков, интонацию, акцентуацию и ритм нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения; основные способы словообразования; речевые единицы, необходимые для установления и поддержания контактов; основной цифровой инструментарий для иноязычной коммуникации, обучающие программы-тренажёры, электронные приложения к учебникам; речевые средства деловой переписки, стилистику официальных и неофициальных писем на иностранном языке.

Уметь: строить связную и организованную речь на иностранном языке, правильно и полно использовать большое количество разнообразных структур, служебных частей речи и других средств связи; выражать свои мысли в устной форме по пройденной тематике, устно излагать краткое содержание и основные мысли текста любой сложности; пользоваться электронной базой словарей, цифровым инструментарием для поиска информации на иностранном языке; вести деловую переписку на иностранном языке с учетом социокультурных различий, в том числе в цифровой среде.

Владеть: навыками, обеспечивающими коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; навыками просмотрового, поискового чтения и чтения с полным пониманием содержания прочитанного; техникой

перевода изученных грамматических и лексических форм; навыками письменной речи как самостоятельного вида речевой деятельности; использования программного обеспечения и современных информационных технологий для осуществления устной и письменной коммуникации на иностранном языке; устного и письменного общения на иностранном языке с использованием изученного лексико-грамматического материала, в том числе с применением цифровых технологий.

4. **Содержание учебной дисциплины**

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

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей
программы дисциплины **«Безопасность жизнедеятельности»**

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» знания, направленные на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин, создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного, военного и естественного происхождений.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих универсальных компетенций: УК-8.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные опасности для жизни, здоровья людей и природной среды, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основные нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; основные методы и принципы устойчивого развития.

Уметь: выявлять возможности угроз для жизни, здоровья людей и природной среды; создать условия для здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; применять методы и принципы устойчивого развития и сохранения природной среды при решении профессиональных задач.

Владеть: навыком поддержания и популяризации норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; навыком применения методов и принципов устойчивого развития.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Человек и среда обитания; характерные состояния системы «человек - среда обитания»; основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере; негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду; методы и средства снижения опасности технических систем и технологических процессов, влияние ПЭВМ и сотовой связи на организм человека; безопасность в чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах; управление безопасностью жизнедеятельности; безопасность и экологичность в отраслях экономики; профессиональный отбор операторов технических систем; экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности; международное сотрудничество в области безопасности жизнедеятельности.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей
программы дисциплины «**Физическая культура и спорт**»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** – формирование способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать роль и значение физической культуры в жизни человека и общества, основы профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни; виды физических упражнений.

4. **Содержание учебной дисциплины**:

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

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения учебной дисциплины** – формирование у обучающихся целостного системного представления о системе менеджмента безопасности пищевых продуктов как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных компетенций ОПК-3; ОПК-6.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: идентификации, оценки качества, контроля безопасности их применения в деятельности предприятий общественного питания; основные пути (причины) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификацию и основные характеристики;

Уметь: проводить идентификацию и выявлять фальсификацию продовольственного сырья и продуктов питания;

Владеть: навыками идентификации, выявления фальсификации, контроля правил упаковывания и маркировки, сроков годности и условий хранения

4. **Содержание учебной дисциплины**. Качество и безопасность пищевой продукции, их стандартизация. Нормативные правовые акты РФ и Евразийского экономического союза, регламентирующие требования к качеству и безопасности пищевой продукции; Системы менеджмента пищевой безопасности. Введение в пищевую безопасность. Организация системы: Ответственность высшего руководства. Разработка и реализация Политики в области пищевой безопасности. Цели организации, поддерживающие пищевую безопасность. Планирование в системе менеджмента пищевой безопасности. Организационная структура и структура службы качества. Система коммуникаций. Внутреннее и внешнее информирование о состоянии системы менеджмента пищевой безопасности. Разработка документации. Распределение и закрепление ответственности и полномочий. Анализ работы системы; Качество и безопасность пищевой продукции, их стандартизация. Структура и основные требования международного стандарта ISO 22000:2005 (обзор требований раздела 4); Качество и безопасность. Система НАССР. Общие положения. Принципы НАССР. Основные термины и определения. Структура и состав требований международного стандарта ISO 22000:2005. (Обзор требований раздела 5) Разработка целей в области пищевой безопасности; Структура и состав требований международного стандарта ISO 22000:2005. (Обзор требований раздела 6); Законодательные и нормативные требования к пищевой безопасности. Программы предварительных условий. Надлежащие практики. Производство пищевой продукции ГОСТ Р 54762-2011 (Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции). Идентификация потенциальных опасностей. Опасные факторы. Анализ опасностей и анализ рисков. Разработка Программ обязательных предварительных мероприятий; Структура и состав требований международного стандарта ISO 22000:2005. (Обзор требований раздела 7). Описание и характеристики продукции. Определение предполагаемого использования продукта. Блок-схемы процессов. Создание блок-схем. Проверка блок-схем на производстве. Идентификация, анализ и оценка опасностей. Разработка блок-схем своего производства; Выбор и оценка мероприятий по управлению идентифицированными опасностями. Разработка Производственных программ

обязательных предварительных мероприятий и Плана ХАССП. Система прослеживания. Управление несоответствиями (коррекция и корректирующие действия). Обращение с потенциально опасной продукцией. Изъятие и отзыв продукции. Разработка Плана ХАССП и ППОПМ; Структура и основные требования международного стандарта ISO 22000:2005 (Обзор требований раздела 8). Внутренний аудит, согласно новой версии ГОСТ Р 19011. Обзор структуры и состав требований новой версии международного стандарта ISO 22000.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Бережливое производство»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2.**Цель изучения учебной дисциплины** - изучение основ бережливого производства; применение принципов построения бережливого производственного потока и инструментария, направленного на определение, нейтрализацию и предупреждение определенных видов потерь в процессе преобразования производства в бережливое; формирование практических навыков внедрения бережливого производства в деятельность предприятия.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: историю, принципы и философию бережливого производства.

Уметь: осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации

Владеть: методами расчета основных параметров бережливого производственного потока и методикой оценки восьми видов потерь в производстве с учетом обоснованных организационно-управленческих решений

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Основы систем «Бережливое производство»: история, философия, принципы, подходы; Потери: как с ними работать, карта потерь, база потерь; Поток создания ценности и вытягивание; Картирование процесса (SIPOC); Инструменты бережливого производства; Введение в 5С; Всеобщий уход за оборудованием – TPM.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Бухгалтерский учет и налогообложение на предприятиях общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к группе обязательных дисциплин блока 1 учебного плана подготовки бакалавров по направлению «Туризм».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), направленных на способность выполнять экономические расчеты и понимать процесс ценообразования в сфере общественного питания; на способность выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение; на способность рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере общественного питания и определять способы их достижения.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции: ОПК-5.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы финансового, бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;
- экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации общественного питания; понимает, как осуществляется процесс ценообразования;
- как обоснованно выбирать наиболее эффективные экономические решения;
- показатели экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания.

Уметь:

- рассчитывать налоговую нагрузку при выбранном варианте налогообложения;
- сопоставлять экономические показатели, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации общественного питания;
- рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания.

Владеть навыками:

- апробации выбранных экономических решений на практике;
- выбора показателей экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Введение в специальность»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения дисциплины** – сформировать у студентов целостное представление о общественном питании как отрасли народного хозяйства и сфере гастротуризма; способствовать воспитанию личностных качеств, необходимых для бакалавра в сфере сферы гастротуризма; развить у студентов стремление к постоянному самосовершенствованию и мобильности в профессии.

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

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

Знать: профессионально-культурологическую модель выпускника по направлению подготовки «Туризм».

Уметь: анализировать требования профессии к личным качествам человека; наличие профессионально значимых качеств и ориентиры для профессионального роста и выстраивать траекторию саморазвития.

Владеть: навыками применения профессиограммы бакалавра сферы гастротуризма в целях самодиагностики и профессионального саморазвития.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Роль и значение общественного питания в системе сферы гастротуризма. Современное состояние и тенденции. Классификация предприятий общественного питания и их особенности. Производство и реализация услуг общественного питания. Инновации в сфере общественного питания. Введение в профессию. Профессиональная деятельность бакалавра сферы гастротуризма.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Деловой иностранный язык в профессиональной сфере»

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

Данная учебная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины - сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» навыков анализа языковых средств, расширение словарного запаса в сфере «Туризм» и формирование у студентов речевой, языковой и коммуникативной компетенции, уровень развития которой позволяет использовать язык как инструмент межкультурного общения, с учетом перспектив использования иностранного языка как в профессиональной деятельности, так и в непосредственном общении с носителями языка.

3. **Требования к результатам освоения** дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Деловой иностранный язык в профессиональной сфере» направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать тематический словарь, основы организации деловой коммуникации на иностранном языке для продвижения услуг в сфере сферы гастротуризма ; основные формы деловой документации на английском языке и способы ее ведения.

Уметь производить перевод в сфере деловой коммуникации (письменный и устный перевод с иностранного языка на русский и с русского на иностранный); работать со словарями, энциклопедиями и другими справочными материалами сферы общественного питания, применять полученные знания на практике, а именно: заполнять деловые бумаги на иностранном языке, поддерживать контакты по электронной почте; оформлять Curriculum Vitae/ Resume и сопроводительное письмо, необходимые при приеме на работу; использовать интернет-технологии, организовывать вебинары и видеоконференции на иностранном языке.

Владеть специализированной лексикой темы «Туризм»; навыками работы с деловой корреспонденцией; цифровыми технологиями при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на иностранном языке; знанием концептуальной и языковой картины мира носителя иноязычной культуры, основами речевой профессиональной культуры в сфере сферы гастротуризма.

4. **Содержание учебной дисциплины**:

Food. Genetically modified food. Food processing. Food safety. Food contamination. Food storage. Food spoilage. Food packaging. Junk food. Finger food. Street food. Food cart. Food truck. Food equipment. Restaurant. Restaurant guides. Managers and Restaurant staff. Banquet staff, Carver, Cashier, Counter assistants, Table Clearers. Personal hygiene and appropriate clothing. Etiquette for service personnel. Types of table services. Food service methods. Sequence of service. Origin and types of menus. Accompaniments. Health, Cultural, and religious requirements to the Menu. Beverages. Non-alcoholic and alcoholic. Michelin Guide. Cafeteria and other dining facilities. Pub. Fast food restaurants. Methods of cooking. European cuisine. History of Italian cuisine. Chinese cuisine. Russian cuisine and Russian cooking recipes. Tatar cuisine. Nuts and Seeds. Soya and Mycoprotein. Pulses. Rice. Cheese and Rennet. Food and agriculture organization. Nutrition standards. Restaurant organization. Restaurant standards. Food quality. Physiology. Innovative restaurant techniques. Microbiology. Food chemistry. A restaurant manager. Chymosin. Victoria Falls Restaurants. Top Four Reasons Why Restaurants Fail. Food service. Food service management. Health concerns. Types of service. Service a la russe. History of catering. Place setting and service order. Full course dinner. Table setting. Footman. Mobile catering. Food service distribution. Manufactures. Broadline. Jobbers. Statistics. Redistribution. Business. Franchising. Trends. Consumer appeal. Safety and security. Cleaning, pollution, and waste management. Careers in food industry. Recruitment. Job interview.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Документационное обеспечение управления организациями сферы гастротуризма»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – помочь обучающимся освоить знания, умения и навыки (практические компетенции), по определению круга задач в рамках поставленной цели и выбору оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, позволяющих ориентироваться в огромном потоке документов и применять их в практической деятельности в сфере сферы гастротуризма.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных компетенций: ОПК-6.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы документооборота в соответствии с нормативными требованиями необходимые для обеспечения управления деятельностью предприятия сферы гастротуризма

Уметь:

- обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями необходимый для обеспечения управления деятельностью предприятия сферы гастротуризма

Владеть:

- навыками обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями необходимого для обеспечения управления деятельностью предприятия сферы гастротуризма

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Развитие системы государственного документационного обеспечения управления в России. Нормативно-методическая база ДОУ. Основные понятия ДОУ. Правила оформления документов. Язык и стиль документов. Основные системы документации и их классификация. Технология работы с документами. Управление документацией (документационный менеджмент). Информационно-поисковые системы. Обеспечение сохранности и защиты документной информации. Архивное хранение документов. Особенности организации ДОУ предприятия сферы гастротуризма.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Инновационные технологии на предприятиях общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – формирование у студентов комплекса теоретических знаний, умений и практических навыков осуществления инновационной деятельности на предприятиях общественного питания в современных условиях.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: роль и значение технологических новаций и тенденции инновационной деятельности предприятий общественного питания; современные новейшие технологии в сфере услуг общественного питания.

Уметь: осуществлять поиск необходимых технологических новаций в зависимости от цели профессиональной деятельности; анализировать и давать оценку востребованности инноваций.

Владеть: навыками разработки концепции предприятия общественного питания с применением технологических новаций; методикой и технологиями разработки и внедрения инновационных элементов в сферу общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Понятие, сущность, задачи и классификация инноваций. Основные направления инновационного менеджмента на предприятиях питания. Организация управления финансовыми и информационными ресурсами на предприятии общественного питания. Инновационные стратегии управления предприятием питания. Модель управления инновационными процессами на предприятии общественного питания. Инновационные маркетинговые технологии продвижения туристических услуг. Инновационные риски в бизнесе. Инновационные методы управления трудовыми ресурсами объекта гастротуризма. Инновационные подходы к формированию корпоративной культуры предприятия общественного питания.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Иностранный язык второй (турецкий)»

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

Учебная дисциплина включена в обязательную часть учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

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

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

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

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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

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

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык второй (французский)»

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

Учебная дисциплина включена в обязательную часть учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать основы второго иностранного языка; тематический словарь; основы организации деловой коммуникации на иностранном языке для продвижения услуг в сфере общественного питания; основные формы деловой документации на иностранном языке и способы ее ведения.

Уметь производить перевод в сфере деловой коммуникации (письменный и устный перевод с иностранного языка на русский и с русского на иностранный); работать со словарями, энциклопедиями и другими справочными материалами сферы сферы гастротуризма , применять полученные знания на практике, а именно: заполнять деловые бумаги на иностранном языке; поддерживать контакты по электронной почте; использовать интернет-технологии, организовывать вебинары и видеоконференции.

Владеть специализированной лексикой темы «Общественное питание»; навыками работы с деловой корреспонденцией; цифровыми технологиями при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на иностранном языке, знанием концептуальной и языковой картины мира носителя иноязычной культуры, основами речевой профессиональной культуры

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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

Формирование навыков передачи информации собеседнику и адекватного понимания сообщения собеседника в пределах профессиональной компетенции, в том числе с использованием реплик-клише речевого этикета по темам: «La journée de travaille», «Au café», «Repas, types de menus», «Plats de la cuisine nationale», «Règles d'étiquette dans un restaurant». Обучение навыкам перевода с иностранного языка на русский текстов профессиональной тематики «L'alimentation en Russie, en France», «Entreprises de restauration et leur classification», «Service à la clientèle», «Communication interpersonnelle dans une profession de langue étrangère»; развитие умений изъясняться на заданную тему, поддерживать обсуждение заданной проблемы: parler de de vos préférences alimentaires;. commander quelques plats dans un restaurant; réserver une table dans un café par telephone; discuter du menu d'une table de vacances pour des touristes français. Подготовить проектную работу: «Au restaurant», «Parlez-nous de, déjeuners et dîners en Russie et à l'étranger», «Dresser la liste des aliments nécessaires à la préparation du repas que vous avez choisi pour accueillir la délégation», «Parler des plats nationaux de la France et de la Suisse».

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык второй (немецкий)»

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

Учебная дисциплина включена в обязательную часть учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать тематический словарь; основы организации деловой коммуникации на иностранном языке для продвижения услуг в сфере сферы гастротуризма ; основные формы деловой документации на иностранном языке и способы ее ведения

Уметь производить перевод в сфере деловой коммуникации (письменный и отчасти устный перевод с иностранного языка на русский и с русского на иностранный); работать со словарями, энциклопедиями и другими справочными материалами сферы сферы гастротуризма , применять полученные знания на практике, а именно: заполнять деловые бумаги на иностранном языке; поддерживать контакты по электронной почте; оформлять Curriculum Vitae / Resume и сопроводительное письмо, необходимые при приеме на работу; использовать интернет-технологии, организовывать вебинары и видеоконференции

Владеть специализированной лексикой темы «Общественное питание»; навыками работы с деловой корреспонденцией; цифровыми технологиями при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на иностранном языке, знанием концептуальной и языковой картины мира носителя иноязычной культуры, основами речевой профессиональной культуры

4**. Содержание учебной дисциплины**.

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

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

Аудирование: понимание (общее, детальное) на слух оригинальной монологической и диалогической речи

Чтение: изучающее, ознакомительное, просмотровое текстов узкой специализации с основными лексико-грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи.

Письмо: выполнение грамматических заданий, написание сочинений на иностранном языке.

Перевод: письменный перевод текстов с иностранного языка на русский и с русского на иностранный (с использованием словарей и справочной литературы).

Подготовка проектной работы на одну из выбранных тем: «Restaurant und Catering»; «Merkmale der Ernährung von Touristen»; «Gastronomischer Tourismus»;«Weltküche»; «Moderne Bereiche der Entwicklung des Restaurantgeschäfts»

Вид промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

5. Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии,

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Информационные системы и технологии на предприятиях общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02. «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), в области информационных технологий в сфере сферы гастротуризма на предприятиях общественного питания и методологии их построения, а также развитие и углубление навыков в анализе и синтезе основных компонентов информационных технологий.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) компетенций: ОПК-1, ОПК-8.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные направления развития современного программного обеспечения в сфере общественного питания; принципы и методы работы современных информационных технологий.

Уметь: анализировать возможности современного программного обеспечения для решения многообразных задач, включая анализ, планирование и оптимальное управление предприятием общественного питания; использовать информационные технологии для решения профессиональных задач.

Владеть навыками: работы в специализированных компьютерных программах, используемых на предприятиях общественного питания; применения инструментальных средств при решении профессиональных задач**;** работы с современными средствами информационных технологий для решения профессиональных задач

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Современные виды информационного обслуживания. Основные направления использования современных компьютерных технологий в организациях сферы сферы гастротуризма на предприятиях общественного питания. Основные принципы применения специализированного программного обеспечения в организациях сферы общественного питания. Системы бронирования и резервирования**.** Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом**.** Информационные системы ресторанного бизнеса и индустрии развлечений. Использование глобальной сети Интернет в сфере сферы гастротуризма. Искусственный интеллект в сфере сферы гастротуризма. Big Data в сфере сферы гастротуризма. Справочно-правовые системы.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Кадровый аудит и консалтинг»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки магистра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины - сформировать у будущего магистра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций) о кадровом аудите и консалтинге как направления управленческого консультирования.

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

В соответствии с ФГОС В, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-5, ПК-11.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

особенности определения целей, задач и видов текущей деловой оценки персонала и кадрового аудита в соответствии со стратегическими планами организации

Уметь:

определять цели, задачи и виды текущей деловой оценки персонала и кадрового аудита в соответствии со стратегическими планами организации

Владеть:

навыками проведения кадрового аудита и контроллинга в соответствии со стратегическими планами организации

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Предмет, содержание и задачи дисциплины «Кадровый консалтинг и аудит». Понятие кадрового консалтинга и аудита персонала. Предмет и объекты изучения, их актуальность и значимость в условиях рыночной экономике. Цели, задачи и содержание дисциплины.

Сущность и содержание кадрового консалтинга. Отечественный и зарубежный рынок кадрового консалтинга. Методологические подходы к кадровому консалтингу. Необходимость кадрового консалтинга в различных условиях развития бизнеса: при перестройке системы управления бизнесом с целью повышения финансовых и производственных показателей, подготовке к слиянию или поглощению, централизации или децентрализации менеджмента в целом или по отдельным направлениям деятельности. Цели и задачи кадрового консалтинга в зависимости от степени развития системы управления персоналом организации.

Направления аудита персонала. Аудит рабочих мест: аудит производительности, аудит укомплектованности, аудит развития персонала, стратегический аудит. Аудит найма. Аудит увольнений. Аудит вознаграждений. Аудит условий и безопасности труда. Аудит работы служб управления персоналом.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины **«Логистика»**

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 – «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему организовать логистическую деятельность на предприятии и эффективно ею управлять с учетом современной специфики и требований рынка.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1, ПК-11.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- цели, задачи, принципы и функции логистики; виды материальных потоков и особенности функционирования логистической системы; концепции логистики; функциональные области логистики

Уметь:

- анализировать содержание и особенности управленческих решений и готовить предложения по повышению их эффективности; умеет использовать логистическую информационную систему и применять информационные технологии в логистике

Владеть:

- навыками организации службы логистики, а также навыками организации логистической деятельности

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Роль логистики в современных условиях; материальные потоки и логистические системы; информационная логистика; логистика сервисного обслуживания; организация логистического управления; закупочная логистика; производственная логистика; логистика распределения; логистика запасов; логистика складирования; транспортная логистика.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Маркетинг на предприятиях общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины - сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), для практического применения маркетинговых технологий на предприятиях общественного питания.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-4, ПК-11.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: теоретические основы маркетинга предприятия индустрии питания; основные компоненты рынка питания; теорию и практику формирования и продвижения продукта, соответствующего запросам потребителей; современные инновационные технологии в области формирования и продвижения продуктов и услуг индустрии общественного питания;основные теоретико-методические подходы к определению маркетинговых затрат предприятия общественного питания; современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка общественного питания.

Уметь: оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов; определять и систематизировать запросы потребителей услуг общественного питания; выделять основные целевые сегменты потребителей и формировать базы данных на основе современных информационных технологий; применять приемы и методы экономического анализа к оценке маркетинговых затрат предприятия индустрии питания; организовывать работу маркетинговых служб; выявлять потребности потребителей услуг общественного питания и формировать продукт на основе выявленных предпочтений; определить основные тенденции и перспективы развития отраслевого рынка индустрии общественного питания.

Владеть: навыками формирования и продвижения услуг общественного питания, соответствующего запросам потребителей; приемами эффективных продаж; навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворения запросов потребителей; способами и методами поиска информации, необходимой для формирования продукта общественного питания; приемами и методами исследования рынка туристических услуг; навыками выбора эффективных каналов продвижения продукта общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Менеджмент безопасности предприятий общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по

направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему определять факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений), выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; рассматривать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: внешние и внутренние угрозы предприятия общественного питания; общие меры обеспечения комплексной безопасности предприятия общественного питания; основные требования и правовые основы обеспечения охраны труди и техники безопасности предприятий питания; порядок и периодичность инструктирования работников по вопросам техники безопасности на рабочем месте.

Уметь: применять основные нормативно-правовые акты, направленные на обеспечение безопасности организаций общественного питания; ОПК-7.5 У.2 Умеет эксплуатировать помещения предприятия общественного питания с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности; проводить мероприятия по профилактике происшествий на предприятиях общественного питания.

Владеть: методами, направленными на оптимальное управление рисками и связанными с ними потенциальными угрозами и пр. воздействиями; современными методами обеспечения требований норм и правил охраны труда и техники безопасности.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Теория и история функции обеспечения безопасности бизнеса. Предмет и система курса. Предпринимательские риски и угрозы безопасности бизнеса. Принципы противодействия угрозам, функции системы безопасности. Защита бизнеса от угроз и государственные институты безопасности в Российской Федерации и зарубежных странах. Экономическая безопасность предприятия. Финансовая безопасность предприятия. Информационная безопасность предприятия. Физическая и инженерно-техническая безопасность предприятия. Кадровая безопасность предприятия. Комплексная безопасность предприятия общественного питания.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Менеджмент в общественном питании»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины –освоение профессиональных компетенций, связанных с участием в организационно-управленческой деятельности организации туристской индустрии.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на

формирование общепрофессиональных и профессиональных
компетенций: ОПК-2; ПК-13.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:основные системы и функции менеджмента на предприятии питания; основы организации, планирования и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности предприятий общественного питания; основные виды контроля на предприятиях питания; материальные и человеческие ресурсы департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания; технологию оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания в материальных ресурсах и персонале; теоретические основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий общественного питания; принципы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы общественного питания; основы осуществления контроля деятельности предприятий питания, в том числе принципы координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) разрезе общих функций управления; формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий питания .

Уметь: использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; планировать, организовывать взаимодействие и осуществлять координацию деятельности между сотрудниками департаментов (служб, отделов) предприятия питания; контролировать и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; оценивать и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания; проектировать организационную структуру и планирование штатного расписания; определять обязанности и объемы работ исполнителей организации, на основе стандартов обслуживания и регламентов подразделений организации сферы общественного питания; в профессиональной деятельности основные принципы, функции и методы менеджмента, выстраивать алгоритм контроля деятельности департаментов (служб, отделов) с учетом технологических процессов и должностных инструкций; разрабатывать систему контроля качества бизнес-процессов (служб, отделов) предприятий питания.

Владеть: навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; навыками менеджмента, стратегии и тактики деятельности предприятия питания, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности; навыками организации работы службы внутреннего контроля; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания; навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания; навыками осуществления контроля и оценки выполнения технологических процессов; методикой создания системы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Менеджмент в общественном питании: сущность, основные понятия. Менеджмент в гастроутризме на основе анализа использования времени (Тайм-менеджмент в работе менеджера сферы гастротуризма). Управление развитием туризмом как важнейшим элементом современной сферы сферы гастротуризма. Разработка и принятие управленческих решений в гастротуризме. Конфликты и управление ими в организациях питания. Стратегический менеджмент в гастротуризме. Управления отдельными направлениями сферы общественного питания. Основные методы управления. Личностный потенциал менеджера.

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

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ
рабочей программы дисциплины
«Методы научных исследований»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у обучающихся знания, умения и навыки (профессиональные компетенции) по осуществлению поиска, критического анализа и синтеза информации, применению системного подхода для решения поставленных задач в сфере услуг общественного питания.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций: ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- теоретические основы применения методов научного исследования с целью мониторинга рынка услуг общественного питания

Уметь:

- применять методы научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания

Владеть:

- навыками применения методов научных исследований с целью мониторинга рынка услуг общественного питания

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Методологические подходы к исследованию туристской деятельности. Применение основных законов диалектики при научных исследованиях в гастротуризме. Философские категории диалектики при научных исследованиях в гастротуризме. Основные принципы развития современного сферы гастротуризма. Применение общенаучных методов в исследованиях в гастротуризме. Методы менеджмента, маркетинга и предпринимательской деятельности в гастротуризме. Методы финансово-экономической деятельности, используемые на предприятии. Применение психологических методов при исследованиях в гастротуризме. Методики организации экскурсий. Методы научного прогнозирования в гастротуризме. Общие закономерности научного познания. Особенности научных исследований в гастротуризме. Разработка методики теоретического и экспериментального исследования. Информационное обеспечение научных исследований. Устное представление научной информации. Логические основы аргументации. Методика и техника обработки и оформления результатов исследования.

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

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы российской государственности»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

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

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

УК-5 - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающих её многонациональный, поликонфессиональный и солидарный (общинный) характер; особенности современной политической организации российского общества, природу и специфику его актуальной трансформации, ценностную основу системы социальных институтов и многомерность взаимоотношений российского государства и общества в контексте федеративного устройства России;

Уметь: адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям многонационального народа Российской Федерации;

Владеть: навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции в контексте личностного вклада в общественно-политическую жизнь; способен формировать осознанные, рациональные политические предпочтения в процессе применения самостоятельного критического мышления.

4. **Содержание учебной дисциплины**:

Современная Россия: цифры и факты, достижения и герои. Многообразие российских регионов. Испытания и победы России. Герои страны, герои народа. Цивилизационный подход: возможности и ограничения. Применимость и альтернативы цивилизационного подхода. Философское осмысление России как цивилизации. Российская цивилизация в академическом дискурсе. Мировоззрение и идентичность. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации. Ценностные вызовы современной политики. Концепт мировоззрения в социальных науках. Системная модель мировоззрения. Ценности российской цивилизации. Конституционные принципы и разделение властей. Власть и легитимность в конституционном преломлении. Уровни и ветви власти. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы. Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие. Актуальные вызовы и проблемы развития России. Россия и глобальные вызовы. Внутренние вызовы общественного развития. Сценарии развития российской цивилизации. Образы будущего России. Ориентиры стратегического развития. Сценарии развития российской цивилизации.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у обучающихся знания, умения и навыки (профессиональные компетенции) комплексного представления о задачах, направлениях и методах планирования и прогнозирования туристической деятельности, а также по разработке прогнозов и планов развития предприятий общественного питания.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-5, ПК-12.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: сущность прогнозирования и планирования, формы и особенности директивного, индикативного и стратегического планирования; основы статистического учета на предприятиях общественного питания; основы формирования стратегии организаций сферы общественного питания; основы стратегического планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Уметь: планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания; осуществлять оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятий питания, планировать и прогнозировать деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Владеть: навыками стратегического и тактического анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровнях; приемами планирования и анализа деятельности предприятия общественного питания; навыками оценки эффективности стратегий развития организаций сферы общественного питания; основами стратегических методов анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах. на предприятиях питания

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Сущность планирования и прогнозирования, их становление и изменения. Методологические основы планирования. Сущность и методы прогнозирования деятельности на предприятиях общественного питания. Основные средства автоматизации прогнозирования деятельности предприятия общественного питания. Стратегическое планирование деятельности предприятия общественного питания. Финансовое и инвестиционное планирование на предприятиях общественного питания. Основы определения календарно-плановых нормативов. Общая характеристика технико-экономического планирования на предприятиях общественного питания. Планирование производства и реализации продукции. Планирование материально-технического обеспечения производства. Социально-трудовое планирование. Экономическая оценка плановых решений.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины - формирование системы знаний о функционировании предприятий общественного питания как части сферы услуг.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: действующее законодательство РФ, регулирующее отношения в сфере общественного питания; трудовое законодательство РФ; структуру договорных связей, возникающих на рынке оказания услуг питания; порядок рассмотрения споров в сфере предоставления услуг общественного питания

Уметь: ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере общественного питания; компетентно и грамотно подходить к решению юридических вопросов, которые могут возникнуть в связи с исполнением профессиональных обязанностей, находить необходимую НПД и применять ее в профессиональной деятельности

Владеть: навыками работы с законодательными и иными нормативно-правовыми актами в сфере общественного питания; методикой самостоятельного применения действующего законодательства и правоприменительной практике в сфере общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**: законодательство о пищевой безопасности: нормы и правила, регулирующие производство, хранение и обращение с пищевыми продуктами, их безопасность для потребителей; нормативные акты о качестве продукции: требования к качеству продуктов питания, маркировке, упаковке и условиям их хранения; Санитарные нормы и правила: требования к условиям санитарной безопасности в предприятиях общественного питания, а также к персоналу и процессу приготовления пищи. Лицензирование и сертификация в области общественного питания: процедуры получения лицензий на открытие и ведение ресторанного бизнеса, а также сертификации продуктов и услуг. Трудовое законодательство: особенности трудовых отношений в сфере общественного питания, права и обязанности работников и работодателей. Налоговое законодательство: налоговые обязательства предприятий общественного питания, особенности налогообложения в данной отрасли. Административная ответственность: правонарушения и штрафы, которые могут быть наложены на предприятия общественного питания за нарушение законодательства.

5. Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ,

особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Связи с общественностью»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у обучающихся знания, умения и навыки (профессиональные компетенции) по использованию PR-технологий и приемов налаживания связей с общественностью в сфере сферы гастротуризма для продвижения услуг предприятий общественного питания, в том числе в сети Интернет.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных компетенций: ОПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- теоретические основы построения коммуникаций в области связей с общественностью

- механизм взаимодействия со средствами массовых коммуникаций, применения основных средств PR и проведения PR-мероприятий с целью продвижения услуг, в том числе в сети Интернет

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Сервисная деятельность»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» целостное представление о структуре сферы сферы

гастротуризма как отрасли народного хозяйства и о содержании будущей профессиональной деятельности; способствовать воспитанию личностных качеств, необходимых для специалиста в сфере сферы гастротуризма и туризма; развить у студентов стремление к постоянному самосовершенствованию и мобильности в профессии.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: исторические этапы развития сферы сферы гастротуризма в мировом пространстве; место и роль сервисной деятельности в системе социально-культурного сферы гастротуризма, основы теории сферы гастротуризма и особенностей разработки и реализации туристических услуг; сущность основных подходов к классификации видов сферы гастротуризма ;

Уметь: выделять специфику исторического развития российского и зарубежного сферы гастротуризма; анализировать перспективные направления современной сервисной деятельности;

Владеть: основными категориями в сфере сферы гастротуризма.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Природа и характер сервисной деятельности. Структура сферы сферы гастротуризма. История развития сферы сферы гастротуризма. Услуга как основная категория сервисной деятельности.

Классификация услуг. Разработка и создание новых услуг. Методы предоставления услуг, формы обслуживания и сервисные технологии. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Сервисная деятельность в контексте. условий жизнедеятельности людей. Качество услуг. Управление качеством услуг. Проблемы развития и внедрения инновационных туристических услуг.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Татарский язык»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм»

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

3. **Требования к результатам освоения** дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: специализированную лексику и основы организации деловой коммуникации на татарском языке для продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; основные формы деловой документации на татарском языке и способы ее ведения.

Уметь: производить устный и письменный перевод в сфере деловой коммуникации на татарском языке; заполнять деловые бумаги на татарском языке.

Владеть: навыками работы с деловой корреспонденцией; основами речевой профессиональной культуры для продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**

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

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Технология продаж»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – дать понимание основ создания и функционирования системы продаж, сформировать у студентов комплекс знаний о процессах обслуживания клиентов, выработать навыки работы в использовании современных приемов продаж, подготовить студентов к практическому использованию маркетинговых средств в продажах, раскрыть методы и приёмы ведения продаж на внутренних и международных рынках; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Туризм».

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: механизм осуществления мониторинга рынка услуг в сфере общественного питания для эффективной организации продаж; особенности проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.

Уметь: использовать данные мониторинга рынка услуг в сфере общественного питания при разработке плана продаж; использовать эффективные методы (технологии) продаж, в том числе с использованием информационно-коммуникативных средств в сфере общественного питания; выбирать наиболее эффективные методы и приемы продвижения услуг предприятия общественного питания

Владеть: технологией продаж туристического продукта; навыками продвижения услуг предприятия общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Роль продаж в маркетинговом процессе. Типы продаж. Покупательское поведение. Поиск и оценка покупателя. Переговоры с потенциальным покупателем. Процесс принятия решения о покупке. Техника работы с возражениями. Торговая презентация. Технологии активных продаж.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Стандартизация, сертификация и контроль качества на предприятиях общественного питания»

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

Дисциплина входит в состав обязательных дисциплин блока 1 учебного плана подготовки бакалавров по направлению «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), направленных на обеспечение качества процессов оказания услуг, требуемое отечественными и международными стандартами; на оценку оказания услуг общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; на осуществление координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; на определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; на выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК): ОПК-3, ПК-13.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные подходы и методы оценки качества процессов оказания услуг в сфере общественного питания в рамках действующих стандартов и правил; международные стандарты в сфере с общественного питания по требованиям контроля качества оказываемых услуг; внутренние стандарты департаментов (служб, отделов) организаций сферы общественного питания.

Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; осуществлять координацию департаментов (служб, отделов) организаций сферы общественного питания в соответствии с внутренними стандартами; применять методы контроля качества в соответствии с внутренними стандартами организации сферы питания; выявлять проблемы в системе контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы общественного питания.

Владеть навыками: оценки качества оказания услуг в сфере общественного питания в рамках действующих стандартов и правил; обеспечения качественных услуг в сфере

общественного питания в соответствии с международными стандартами; оценки качества оказываемых услуг в соответствии с внутренними стандартами организации сферы питания; решения проблем в системе контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Сущность стандартизации и сертификации. Стандартизация и сертификация как формы государственного регулирования в сфере социально-культурного сферы гастротуризма и гостеприимства. Состояние и современные проблемы стандартизации в РФ. Основные исторические этапы стандартизации в РФ. Международные стандарты качества услуг: классификации и отечественный опыт использования. Актуальность и роль сертификации в сфере сферы гастротуризма и гостеприимства. Обязательная и добровольная сертификация. Этапы проведения сертификации. Порядок проведения работ по сертификации в системе сертификации ГОСТ Р. Результаты проведения сертификации и их оформление. Мировая практика классификации объектов общественного питания. Оценка качества на предприятиях общественного питания в экономически развитых странах. Основные стандарты в сфере сферы гастротуризма и гостеприимства в РФ.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Товароведение продовольственных товаров»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2.**Цель изучения** учебной дисциплины - приобретение теоретических знаний и практических умений и владение навыками в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: требования нормативной документации к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности

Уметь: проводить анализ товарно-сопроводительной документации; определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

Владеть: методами и приемами проведения товароведной экспертизы товара; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров и установления соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Классификация продовольственных товаров. Изучение правил отбора проб. Решение торгово-коммерческих ситуаций. Качество продовольственных товаров. Химический состав и потребительские свойства продовольственных товаров. Зерномучные товары. Изучение ассортимента и оценка качества круп. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий. Плодоовощные товары. Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка его качества. Продукты переработки плодов и овощей. Консервирование плодоовощной продукции. Плодоовощные товары. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары. Изучение ассортимента сахаристых изделий. Регулирование оборота спирта и алкоголе-содержащей продукции в РФ. Оценка качества чая. Современные направления развития ассортимента молочных товаров. Категории мяса и градации свежести мяса. Исследование качества колбасных изделий. Мясо и мясные товары.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Управление проектами в сфере общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у бакалавров по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), связанных с пониманием роли проекта в организации, основных положений современной концепции управления проектами, техники управления проектами для разработки и реализации стратегии развития предприятий общественного питания и принятия экономически обоснованных решений, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-5, ПК-12.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов;
- принципы принятия и реализации управленческих решений;

Уметь:

- проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе туристического продукта;
- применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания;
- анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты;

Владеть:

- навыками разработки проекта организации питания;

- практическими навыками принятия и реализации управленческих решений;

4. **Содержание учебной дисциплины**

Понятие проекта. Виды проектов. Жизненный цикл проекта. Субъекты управления проектами. Выбор темы проекта. Определение цели и задач проекта. Этапы работы над проектом. Методы работы с источниками информации. Бюджетирование проектной работы. Механизмы деятельности в сфере привлечения средств (фандрайзинг). Правила оформления проекта. Проектная документация. Питчинг.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Экономика предприятий питания»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины - сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» теоретических знаний и практических навыков по условиям функционирования рынка индустрии питания, комплексного характера взаимодействия экономических ресурсов и отношений собственности, воздействия внешнего окружения на определение экономической деятельности предприятия общественного питания. Действия экономических законов на отдельно взятое предприятие общественного питания, целостного представления о закономерностях функционирования предприятия индустрии питания.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: экономические основы хозяйственной деятельности организации, методику экономических расчетов, анализа и процесса ценообразования предприятий общественного питания;

Уметь: выполнять анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания, обоснованно выбирать наиболее эффективное решение;

Владеть: основными навыками анализа хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, в том числе оценки экономической эффективности производственной деятельности предприятий, принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.

4. Содержание учебной дисциплины. Место и значение дисциплины «Экономика предприятий питания» в экономической науке. Определения и структура предпринимательства в индустрии питания. Экономические основы функционирования предприятий индустрии питания. Предпринимательская и производственная функции предприятия сферы общественного питания Предпринимательский риск: классификация и управление рисками Основные фонды предприятий индустрии питания. Оборотные средства предприятий индустрии питания. Затраты предприятий общественного питания и их учет Ценообразование на предприятиях общественного питания. Оценка эффективности

деятельности предприятий индустрии питания. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии индустрии питания. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

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

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – формирование физической культуры личности студентов и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции (УК): УК-7.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Уметь применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки.

Владеть средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

4.**Содержание учебной дисциплины**.

Гимнастика и акробатика, Аэробика, Силовые упражнения, Атлетическая подготовка, Оздоровительные упражнения.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Бизнес-планирование»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций),

которые позволят ему разработать бизнес-планы для предприятий различных форм собственности и в различных сферах деятельности, а также реализовать в практической деятельности предприятия с учетом особенностей современного рынка.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций: ПК-12.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: методический инструментарий реализации управленческих решений в оценке рыночных отношений предприятий; структуру и порядок разработки разделов бизнес-плана.

Уметь: координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в оценке рыночных отношений предприятий; использовать информационные технологии в практике разработки и реализации бизнес-планов.

Владеть: навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов; навыком разработки бизнес-плана применительно к конкретной сфере деятельности.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Роль бизнес-плана в современных условиях; особенности бизнес-планирования в России и за рубежом; структура бизнес-плана; программные средства для разработки бизнес-плана; организация процесса бизнес-планирования.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Высшая математика»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основные законы математики и методы математического анализа для поиска, обобщения и критического анализа необходимой информации, а также применять системный подход для решения поставленных задач.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основной математический инструментарий для сбора, анализа и систематизации информации при решении задач.

Уметь: применять основной математический инструментарий и системный подход для оценки, анализа и решения поставленных задач.

Владеть: математическим аппаратом и математической символикой, необходимыми для решения задач, обработки и интерпретации полученной информации.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«**Командообразование и лидерство**»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.03 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему раскрыть лидерский потенциал, освоить активный стиль общения, сформировать умение убеждать, а также эффективно взаимодействовать в группе и организовывать командную работу для осуществления профессиональной деятельности с учетом требований рынка труда.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей универсальной компетенции: УК-3.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: современные подходы к типологии лидерства, концепции, принципы, требования и функции лидерства, способы эффективной коммуникации в группе или команде, содержательные и процессуальные теории мотивации, признаки эффективной команды, технологии ее создания, этапы развития команды, правила командного взаимодействия, алгоритм принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе и методы урегулирования конфликтов.

Уметь: использовать инструменты командообразования, управления конфликтами и стрессами в команде, налаживать отношения и делегировать полномочия в команде, устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, анализировать возможные последствия личных действий в процессе работы по достижению поставленной цели, определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды, использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия группового или командного решения.

Владеть: навыками управления гармонизацией целей и развитием команды, межличностного взаимодействия и разрешения конфликтных ситуаций, инструментами формирования командного духа и структуры команды.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Общие представления о лидерстве. Научные концепции лидерства. Личностные качества, поведение и взаимоотношения. Типология лидерства. Четыре группы лидерских качеств. Лидерство и видение. Создание образа будущего и определение стратегии. Принципы эффективного командообразования. Формирование структуры команды. Этапы развития команды. Управление конфликтами и стрессами. Волонтерство как общественное явление. Взаимодействие с социально ориентированными НКО, инициативными группами, органами власти и иными организациями.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях сферы гастротуризма»

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

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

2.**Цель изучения** учебной дисциплины - сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основные механизмы формирования корпоративной культуры, планирования численности, отбора, обучения, адаптации, координирования работы персонала гостиничного предприятия при принятии управленческих решений и построении организационно-управленческих моделей в профессиональной деятельности.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-11.

Знать: принципы управления подразделениями гостиничного предприятия.

Уметь: определять реальные и перспективные цели и задачи управления структурными подразделениями гостиничного предприятия; определять цели и задачи формирования корпоративной приверженности и лояльности работников структурных подразделений предприятия питания.

Владеть: технологией стратегического планирования развития корпоративной культуры предприятия общественного питания

4.**Содержание учебной дисциплины**.

Определение понятия корпоративная культура организации. Подходы к анализу корпоративной культуры предприятия сферы гастротуризма. Технология исследования корпоративной культуры. Модели корпоративной культуры. Механизм формирования и развития корпоративной культуры предприятия сферы гастротуризма. Внутриорганизационные факторы формирования корпоративной культуры предприятия сферы гастротуризма. Коммуникация в организации. Кадровый потенциал предприятия сферы гастротуризма. Роль службы персонала в формировании корпоративной культуры компании. Формирование и развитие системы внешних и внутриорганизационных

коммуникаций и связей предприятия сферы гастротуризма. Корпоративная социальная ответственность предприятия сферы гастротуризма. Социально-культурное и организационное партнерство предприятия сферы гастротуризма. Взаимосвязь корпоративной культуры и стратегии развития предприятия сферы гастротуризма. Консолидация персонала. Команда как коллективный интеллект. Формы тим-билдингов. Показатели командообразования. Риски сплоченной команды. Механизмы сохранения креативного потенциала сплоченного коллектива. Структура тренингов по командообразованию. Задачи и функции управления персоналом. Выстраивание структуры предприятия. Организация труда персонала предприятия сферы гастротуризма . Локальные нормативные акты в системе управления персоналом. Оценка и аттестация персонала. Анализ состава и структуры персонала предприятия сферы гастротуризма . Принятие управленческих кадровых решений. Моделирование компетенций. Набор персонала. Технологии подбора. Эффективность способов поиска и подбора кандидатов на вакансии в предприятие сферы гастротуризма. Технологии адаптации сотрудников на предприятиях сферы гастротуризма. Корпоративные конфликты и их регулирование.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Межкультурные коммуникации»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» базовые знания основ теории и практики межкультурной коммуникации бакалавров, их межкультурную компетентность, развить навыки адекватной интерпретации процесса и результата взаимодействий представителей различных культур.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции: ПК-14.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: теоретические основы межкультурной коммуникации как одного из феноменов культуры; этнокультурные особенности вербальной и невербальной коммуникации; основные факторы, влияющие на достижение взаимопонимания и установление взаимодействия между партнёрами по коммуникации;своеобразие межкультурной коммуникации в различных странах и этнических группах.

Уметь: учитывать психологические и социокультурные особенности личности партнёров по коммуникации, связанные со спецификой национального мировосприятия; пересматривать оценки культуры в соответствии с расширением навыков и опыта межкультурной коммуникации; выявлять параметры взаимопонимания между культурами в процессе коммуникации как отдельного индивида, так и социальных групп и общностей.

Владеть: способностью к адекватному восприятию и трактовке информации в ситуациях межкультурного взаимодействия; способностью к эффективному ведению профессионального диалога на основе знаний собственной культуры и культуры партнера;

способностью преодолевать социальные, этнические и культурные стереотипы в целях достижения взаимопонимания и осуществления межкультурного взаимодействия.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Операционный менеджмент»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1.Ч учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 – «Туризм» представление о сущности операционного менеджмента как инструмента стратегического и тактического развития предприятия.

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

В соответствии с ФГОС ВО процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций: ПК-12.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные теоретические положения современного операционного менеджмента предприятий.

Уметь: диагностировать и структурировать операционные проблемы организации.

Владеть: навыками постановки и решения задач операционного менеджмента с позиций системного, процессного и проектного подходов.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

История развития операционного менеджмента. Популярные современные концепции управления производством. Сущность и содержание операционного менеджмента. Производство как вид операционной деятельности и объект управления. Организация производственного процесса в пространстве и во времени. Оперативное управление производством. Тактическое планирование производства. Управление производственной программой и производственными мощностями предприятия. Управление материальными запасами.

5. Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы проектной деятельности»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 Туризм.

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – ознакомление студентов с основными методами и технологиями проектной деятельности, приобретение студентами теоретических и практических знаний о принципах организации проектной деятельности, в том числе для решения социально значимых задач.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные подходы к осуществлению проектной деятельности, методы целеполагания и делегирования;
- современные методы осуществления проектной деятельности, в том числе для решения социально значимых задач;
- правовые нормы и формы контроля, обеспечивающие реализацию проекта.

Уметь:

- ставить цели и формулировать задачи для поэтапной реализации проекта;
- определять оптимальные способы решения поставленных задач проекта;
- оценивать потребность в ресурсах, использовать имеющиеся ресурсы и ограничения для достижения эффективных результатов проектной деятельности, в том числе для решения социально значимых задач.

Владеть:

- навыками формулирования целей проектной деятельности;
- навыками планирования результатов проектной деятельности и возможных сфер их применения, в том числе для решения социально значимых задач;
- навыками проектирования задач, выбирая оптимальный способ ее решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Сущность и особенности проектной деятельности. Появление и развитие понятия «проект». Этапы проектной деятельности (подготовка, управления реализацией, оценки и т.п.). Классификация проектов. Примеры проектов (исследовательские, социальные, инновационные, бизнес-проекты, гражданских инициатив, образовательные и т.д.). Введение в социальное проектирование. Анализ ситуации и постановка проблем. Выработка гипотезы проектного решения и ее проверка. Разработка и защита паспорта проекта. Реализация общественного проекта. Подведение итогов и рефлексия деятельности. Введение в технологическое проектирование (предпринимательство). Методы подбора и построения команды. Методики генерации идей и их применимость. Клиенты и потребности: подход CustDev. Исследование рынка. Целеполагание и планирование (времени и ресурсов). Оценка рисков. Бизнес-модель. Механизмы деятельности в сфере привлечения средств. Маркетинг проекта.

5. Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью

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

АННОТАЦИЯ адаптированной
рабочей программы дисциплины
«Основы противодействия экстремизму, терроризму и коррупционному поведению»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм», профиль: «Управление предприятиями общественного питания».

2. **Целью изучения** учебной дисциплины – формирование у студентов комплексных знаний о содержании правовых основ коррупционной политики и практике противодействия коррупции в современной России; понимания причин и угроз экстремизма, терроризма и коррупции; адекватной оценки мер по противодействию с этими явлениями. Формирование теоретических основ и практических навыков по предупреждению и пресечению фактов экстремизма и терроризма и коррупции.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей универсальной компетенции: УК 10.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- сущность коррупции как социально-правового явления;
- природу коррупции как социально-правового разрушающего общество явления, причину, условия и факторы коррупции;
- социально-историческую природу и сущности терроризма и экстремизма; основные направления диагностики и профилактики терроризма и экстремизма.

Уметь:

- проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относится к праву и закону;
- выявлять, давать правовую оценку коррупционному поведению, нести ответственность за последствия своего поведения, в том числе коррупционного и содействует пресечению коррупционного поведения;
- аргументировать, формулировать и критически оценивать варианты управленческих решений, обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально экономических последствий противодействия коррупции;
- выявлять причины и условия, способствующие террористической и экстремистской деятельности; ориентироваться в современной государственной, региональной и международной системе противодействия терроризму и экстремизму.

Владеть:

- навыками толкования норм права, отграничения коррупционного поведения от схожих видов социального поведения;
- навыками применения полученных знаний для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению; владеет методикой самостоятельного изучения, и анализ мер (способов) способных осуществлять предупреждение правонарушений в коррупционной сфере в процессе применения законодательства;

- методами противодействия терроризму и экстремизму; теоретическими знаниями по противодействию терроризму и экстремизму; навыками по выявлению и устранению причин и условий, способствующих террористической и экстремистской деятельности.

4.**Содержание учебной дисциплины**.

Цели, задачи и основные понятия «Основы противодействия экстремизму, терроризму и коррупционному поведению». Терроризм как социально-политическое и правовое явление: понятие, сущность, содержание. Организационные основы противодействия терроризму на современном этапе. Понятие и сущность экстремизма. Организационные основы противодействия экстремизму на современном этапе. Международно-правовые аспекты противодействия экстремизму и терроризму. Понятие коррупции и правовые основы противодействия коррупционным правонарушениям. Меры профилактики коррупции.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы саморазвития, самообразования и самоорганизации»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), необходимых для эффективного саморазвития, самообразования и самоорганизации.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать принципы и методы саморазвития, профессиональной рефлексии и построения индивидуальной образовательной траектории, основные принципы самовоспитания и самообразования, понимает единство образования и самообразования; инструменты и методы управления временем; структуру и содержание профессиональной культуры как целевого ориентира учебной и профессиональной деятельности, стратегии профессионального развития.

Уметь анализировать требования профессии к человеку; определять наличие профессионально значимых качеств, применять принципы и методы саморазвития, саморегуляции и самоорганизации, самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории; использовать инструменты и методы управления временем при выполнении профессиональных задач и достижении поставленных целей; определять приоритеты собственной деятельности и выстраивать траекторию профессионального развития.

Владеть способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей; инструментами управления временем при выполнении проектов; навыками профессиональной рефлексии и саморазвития.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Целостная компетентностная модель выпускника по направлению подготовки как характеристика предполагаемого результата образования в Университете управления «ТИСБИ». Общая ориентировка в профессии, в условиях и средствах успешного овладения профессией. Стандартная профессиограмма (квалификационная характеристика) выбранной профессии, функциональная и личностная характеристика выпускника Университета. Представления о ценностях и социальной значимости профессии, ее связях с другими профессиями, о ее научном фундаменте, о связях с образовательными областями и о перспективах развития. Деятельностная основа профессии и овладения ею: «не делаешь – не умеешь». Общие сведения: о важнейших видах профессиональной деятельности; об основных элементах, составляющих любую деятельность (потребность и мотив, предмет, цель, действия и их последовательность, задачи, операции, средства, коммуникация). Умения учиться и знания как важнейшие средства успешного овладения деятельностью. Физические и психофизиологические предпосылки овладения профессией. Инициатива и творчество в профессии. Представления о готовности овладевать профессией.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы экономической и финансовой культуры»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.Ч. учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 Туризм

В условиях рыночной экономики значительно возрастает роль цены как основного регулятора воспроизводственного процесса в народном хозяйстве. Поэтому особую актуальность в современных условиях приобретает изучение дисциплины «Основы экономической и финансовой культуры».

2. **Цель изучения** дисциплины - получение студентами необходимых теоретических и практических знаний в сфере экономики с тем, чтобы на основе этого студент был способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

Объектом изучения дисциплины выступают базовые экономические и финансовые понятия, составляющие основу экономической и финансовой культуры.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процессе освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-9.

В ходе изучения дисциплины «Основы экономической и финансовой культуры» решаются следующие задачи:

- способность формулировать базовые принципы функционирования экономики; оценивать цели и механизмы государственной социально-экономической политики и ее влияния на субъекты экономики
- способность применять методы личного финансового планирования для достижения поставленных экономических целей;
- способность грамотно использовать финансовые инструменты для управления личными финансами и контролировать собственные экономические и финансовые риски

После освоения данной дисциплины студент должен:

Знать: сущность базовых экономических и финансовых понятий; базовые экономические инструменты, необходимые для управления личными финансами и финансовые инструменты для управления личными финансами.

Уметь: адаптировать основные экономические и финансовые знания к различным областям жизнедеятельности; применять методы личного финансового планирования для достижения поставленных целей контролировать собственные экономические и финансовые риски.

Владеть: основами экономического и финансового мышления; навыками принятия финансовых решений относительно личных финансов с учетом экономических последствий в различных областях жизнедеятельности; навыками использования финансовых инструментов для управления личными финансами и контроля над собственными экономическими и финансовыми рисками.

4. **Содержание учебной дисциплины**:

Экономическая организация общества. Проблема эффективности экономики и благосостояния. Макроэкономические результаты и функциональные формы общественного развития. Воспроизводство населения и рынок труда. Инфляция и безработица. Основы теории потребительского поведения. Управление личным и семейным бюджетом. Разумное потребление благ и кредитных ресурсов. Банковское обслуживание. Мошенничество на финансовых рынках.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Основы эффективных коммуникаций»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** - сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), для построения эффективных коммуникаций как основы управленческой деятельности.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основы коммуникационного процесса; основы коммуникационного процесса в контексте цифровизации и развития информационного общества.

Уметь: анализировать коммуникационные процессы и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; устанавливать контакт и выстраивать стратегию эффективного взаимодействия с партнером и аудиторией с использованием современных информационно-коммуникационных средств.

Владеть: навыками осуществления межличностных и групповых коммуникаций в учебной и профессиональной деятельности; навыками выстраивания эффективной деловой

коммуникации, в том числе с использованием интерактивных мультимедийных средств, интернет-платформ, социальных сетей и т.д.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Основы процесса коммуникации. Отечественный и зарубежный опыт применения эффективных инструментов коммуникации. Трансформация методов коммуникаций в информационном обществе. Структура делового общения. Этика делового общения. Методика и тактика проведения делового взаимодействия. Аргументация и контраргументация. Философия убеждения. Манипуляции и техники противодействия. Интерактивные мультимедийные средства коммуникации. Новые технологии представления информации: инфографика, таймлайн, интеллект-карты, сторителлинг. Социальные сети как средство эффективной коммуникации.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Практикум по цифровым технологиям»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» навыки анализа предметной области в терминах цифровых технологий, осуществления постановки и программной реализации профессиональных задач в условиях использования современных информационных технологий на базе персональных компьютеров с привлечением различных программных средств, в том числе с элементами искусственного интеллекта.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

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

Уметь использовать существующие пакеты прикладных программ для решения поставленных задач профессиональной деятельности; использовать инструменты с элементами искусственного интеллекта для решения поставленных задач

Владеть навыками работы с прикладными программными средствами; навыками работы с инструментами, содержащими элементы искусственного интеллекта.

4. **Содержание учебной дисциплины**. Курс имеет ярко выраженную практическую направленность и ориентирован на формирование навыков с современными программными средствами. Она является базовой для всех курсов, использующих автоматизированные методы анализа и расчетов, и так или иначе использующих компьютерную технику, в результате освоения которых обучающиеся должны приобрести навыки анализа предметной области в терминах информационных технологий, осуществления постановки и программной реализации профессиональных задач в условиях использования современных информационных технологий.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей дисциплины

«Психология и этика делового общения»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), которые позволят ему применять основные принципы этики и психологии делового общения при работе в команде, при организации социального взаимодействия в профессиональной деятельности, в том числе межкультурного взаимодействия.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенций: ПК-14.

В результате освоения дисциплины студент должен:

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

Знать: теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии.

Уметь: применять знания особенностей психологии и этики делового общения при взаимодействии с потребителями и другими заинтересованными сторонами в сфере общественного питания.

4. **Содержание учебной дисциплины**. Основные категории и понятия психологии общения. Структура общения. Социально-психологические закономерности деловых коммуникаций. Типы и стратегии взаимодействия в профессиональном общении, сущность стратегии сотрудничества. Основы психологии малых групп; межгрупповых отношений и взаимодействий. Социально-психологические процессы развития группы. Сущность, особенности и типология конфликтов. Стратегии разрешения конфликтов. Принципы бесконфликтного поведения в коллективе. Понятие и происхождение этики как науки и явления духовной культуры. Происхождение и сущность профессиональной этики. Принципы этики современного бизнеса. Понятие «корпоративная этика». Профессиональные и корпоративные этические кодексы. Этика специалиста сферы гастротуризма.. Этикет как социальное явление. Принципы и требования современного этикета. Деловой этикет. Культура устной речи в деловом общении. Формулы речевого этикета. Этикет делового телефонного разговора. Кинесика и такесика как средства делового общения. Культура письменной речи и административный речевой этикет. Этикет в сети Интернет. Этикет деловых переговоров. Культура делового спора. Этикет деловых мероприятий. Этикет костюма делового человека. Внешний облик делового человека. Имидж. Этические нормы организации предметно-пространственной среды.

5. Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ,

особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Русский язык и деловое общение»

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

Данная учебная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательного процесса учебного плана по направлению подготовки бакалавриата 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины - формирование у будущих бакалавров» высокого уровня речевой культуры, развитие их коммуникативных способностей и расширение общегуманитарного кругозора. В ходе изучения курса студенты приобретают знания об основных понятиях теории речевой коммуникации, о структуре национального языка и функциональных стилях литературного языка, о нормах современного русского литературного языка и речевом этикете, в том числе, с применением цифровых технологий.

3. **Требования к результатам освоения** дисциплины

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: нормы современного русского литературного языка; особенности устной и письменной речи, в том числе способы поиска необходимой информации на русском языке при использовании информационно-коммуникационных технологий; характерные особенности официально-делового стиля, общие правила деловой корреспонденции (структурные элементы, языковые нормы), в том числе в цифровой сфере; национально-культурную специфику русского делового письма; основы коммуникационного процесса в контексте цифровизации и развития информационного общества; функциональные стили русского языка, сферу их употребления, основные стилевые черты и языковые особенности.

Уметь: логично, точно выражать свои мысли в письменной и устной форме; использовать нормы научного стиля русского языка в учебно-исследовательской работе и в профессиональной деятельности; умеет пользоваться электронной базой словарей; вести деловую переписку на русском языке, в том числе в цифровой среде; выстраивать деловую коммуникацию с учетом этических норм, формулировать убедительную аргументацию, анализировать коммуникационные процессы и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; оптимально использовать лингвистические средства русского языка при устном и письменном общении в типичных для профессиональной деятельности ситуациях использовать лексические средства в речи.

Владеть: базовыми умениями и навыками использования русского в жизненно важных для обучающихся сферах и ситуациях общения, в том числе в цифровой среде; цифровыми инструментами и технологиями для осуществления коммуникации на русском языке и получения информации из интернет-ресурсов; навыками оформлений деловой документации; навыками ведения деловой беседы; навыками эффективной аргументации с учетом социокультурных различий; цифровыми инструментами и технологиями для осуществления коммуникации на русском языке и получения информации из интернет-ресурсов; навыками выстраивания эффективной деловой коммуникации, в том числе с использованием интерактивных мультимедийных средств, Интернет-платформ, социальных сетей и т.д.

4. **Содержание учебной дисциплины**

Русский язык в современном мире. Понятие о культуре речи. Общая характеристика культуры речи. Общение как одна из главных потребностей человека. Орфоэпические и акцентологические нормы. Графика и орфография. Морфологические нормы. Лексические нормы. Синтаксические нормы. Функциональные стили современного русского языка. Официально-деловой стиль, его особенности и жанровое разнообразие. Лексические и грамматические особенности официально-делового стиля. Письменные формы деловой речи. Устные формы деловой речи. Научный стиль. Публицистический стиль. Художественный стиль. Разговорный стиль.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Социология»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины сформировать у обучающихся знания, умения и навыки (профессиональные компетенции) восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: закономерности развития общества для решения задач межкультурного взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, межконфессиональных особенностей, а также народных традиций; методологические положения социологии как науки, культурные особенности и традиции различных социальных групп; основные закономерности и формы регуляции саморазвития и взаимодействия с другими людьми.

Уметь: анализировать основные этапы развития общества для решения задач межкультурного взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, межконфессиональных особенностей, а также народных традиций; находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.

Владеть: способностью выстраивать межкультурное взаимодействие с учетом национальных, этнокультурных, межконфессиональных особенностей, а также народных традиций; навыками целостного подхода к исследованию культурных особенностей и традиций различных социальных групп; навыками проведения конкретного социологического исследования в том числе с использованием цифровых технологий.

4. **Содержание учебной дисциплины**

Социология как наука. Становление и эволюция социологической мысли. Общество как объект изучения в социологии и его структура. Социология личности. Социальные организации. Социальные институты. Социальная стратификация и ее типы. Этносоциология. Социальные изменения и глобализация. Проведение прикладного социологического исследования с использованием цифровых технологий.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Цифровые технологии и основы искусственного интеллекта»

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм»

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – освоение будущими бакалаврами по направлению 43.03.02 «Туризм» основ современных цифровых технологий, тенденций их развития, обучить студентов применению современных технологий, в том числе с элементами искусственного интеллекта, в профессиональной деятельности

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; базовые понятия интеллектуальных систем и основные технологии искусственного интеллекта, применяемые для решения поставленных задач

Уметь: работать с программными средствами (ПС) общего назначения;

выбрать способ представления знаний и метод логического вывода в интеллектуальных системах для решения типовых задач.

Владеть: навыками поиска информации для работы с инструментами искусственного интеллекта, входящими в состав программных средств общего назначения

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Курс имеет ярко выраженную практическую направленность и ориентирован на формирование навыков работы с современными программными средствами. Она является базовой для всех курсов, использующих цифровые технологии, в результате освоения которых обучающиеся должны приобрести навыки анализа предметной области в терминах информационных технологий, осуществления постановки и программной реализации профессиональных задач в условиях использования современных информационных технологий.

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

АННОТАЦИИ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Средства коммуникации в учебной и профессиональной деятельности»

1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП:

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

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

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

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

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

Владеть: языковыми и техническими средствами деловой и межличностной коммуникации; учитывая собственные особенности общения; навыками самоанализа в сфере коммуникации; навыками публичной коммуникации; навыками организации совместной социокультурной и профессиональной деятельности коллектива; навыками толерантного поведения в коллективе; механизмами конформного поведения, согласованности действий и эффективного взаимодействия в команде; способами предупреждения конфликтов и разрешения конфликтных ситуаций; навыками адекватного отношения к собственным особенностям и их учета при общении и взаимодействии; приемами психологической защиты от негативных, травмирующих переживаний.

4. Содержание учебной дисциплины:

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

5. Адаптационный образовательный модуль по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм», профиль «Управление предприятиями общественного питания» включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ, особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы гастрономического туризма»

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

Дисциплина относится к группе дисциплин по выбору №1 учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения учебной дисциплины** - формирование представление о сфере гастрономии и гастрономического туризма; получение базовых знаний и навыков применения подходов и инструментов гастрономического туризма в реализации запросов потребителей в гастрономическом туризме; понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристической дестинации.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-12.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: принципы продвижения специализированных туристских продуктов

Уметь: проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ; обосновывать потребительскую ценность туристических продуктов в гастрономическом туризме.

Владеть: методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма; методами продвижения туристического продукта в гастрономическом туризме.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Феномен гастрономической культуры. Исследования культуры питания народов мира и различных социальных групп**.** Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Национальные особенности традиций питания в Республике Татарстан. Основы гастрономического туризма. Гастрономический туризм: особенности, классификация, брендинг туристской дестинации. Турпродукт гастрономического туризма. Событийный гастрономический туризм и Гастрономические мастер-классы

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей программы дисциплины
«Традиции и культура питания народов мира»

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

Дисциплина относится к группе дисциплин по выбору №1 учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

2.**Цель изучения** учебной дисциплины - освоение теоретических знаний в области традиций и культуры питания народов мира, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-12.

Знать: принципы продвижения специализированных туристских продуктов.

Уметь: проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программ; обосновывать потребительскую ценность туристических продуктов в гастрономическом туризме

Владеть: методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма; методами продвижения туристического продукта в гастрономическом туризме.

4.**Содержание учебной дисциплины**.

Место и роль дисциплины в формировании специалиста. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов. Подходы к изучению мировых традиций и культур. История и этапы развития питания. Традиции потребления пищи, питание, их отображение в мировой литературе и живописи. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Культура питания и традиции славянских народов. Особенности формирования культуры питания народов России. Национальные традиции потребления пищи и питания народов стран Балтии (Литва, Латвия, Эстония). Традиции и культура питания народов Европы. Особенности формирования культуры питания стран Нового света. Особенности традиций и культур питания народов стран АТР. Традиции питания в Арабских странах. Национальные традиции и напитки. Культура застолья и национальные традиции. Туризм и национальные традиции питания.

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

АННОТАЦИЯ
адаптированной рабочей дисциплины
«Упаковка продуктов общественного питания»

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

Данная дисциплина относится к группе дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – ознакомить студентов с основными принципами и методами упаковки пищевых продуктов, предназначенных для общественного питания, с целью обеспечения сохранности, привлекательного внешнего вида и соответствия нормативным требованиям.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-12.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов; современные способы упаковывания пищевых продуктов; основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения.

Уметь: выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров; выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов.

Владеть: способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Введение в упаковку продуктов общественного питания: определение понятия упаковки и ее роль в обеспечении качества продуктов, история развития упаковочных материалов и технологий, требования к упаковке в общественном питании; Упаковочные материалы: основные виды упаковочных материалов: пластик, бумага, картон, стекло,

металл и др., свойства упаковочных материалов и их применение для различных продуктов, экологические аспекты выбора упаковочных материалов. Технологии упаковки: ручная и автоматическая упаковка: преимущества и недостатки, типы упаковочного оборудования: вакуумные упаковщики, термосварочные машины, термоусадочные машины и др., применение различных технологий упаковки в зависимости от типа продукта. 4. Нормативно-правовые аспекты упаковки: санитарные нормы и правила упаковки продуктов, требования к маркировке упакованных продуктов, соблюдение стандартов безопасности при упаковке. Экономические аспекты упаковки: расчет себестоимости упаковки продуктов, анализ экономической эффективности различных видов упаковки, оценка затрат на упаковочное оборудование.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей дисциплины

«Упаковочные материалы в общественном питании»

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

Данная дисциплина относится к группе дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2.**Цель изучения** учебной дисциплины – ознакомление студентов с основными видами упаковочных материалов, их свойствами, применением в общественном питании, а также формирование умений и навыков правильного выбора и использования упаковочных материалов для обеспечения качественной упаковки продуктов.

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

В соответствии с ФГОС ВО, процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-12.

Знать: методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов; современные способы упаковывания пищевых продуктов; основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения.

Уметь: выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров; выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов.

Владеть: способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Введение в упаковочные материалы: определение упаковочных материалов и их роль в общественном питании, основные требования к упаковке продуктов: сохранение свежести, гигиеничность, привлекательный внешний вид, экологические аспекты выбора упаковочных материалов. Основные виды упаковочных материалов: пластиковые упаковочные материалы: виды, свойства, применение, бумажные и картонные упаковочные материалы: особенности и области применения, стеклянная и металлическая упаковка: характеристики, преимущества и недостатки. Технологии упаковки: ручная упаковка продуктов: методы и инструменты, автоматическая упаковка: оборудование, принципы работы, технологии упаковки с использованием вакуумных упаковщиков, термосварочных машин, термоусадочных машин. Контроль качества упаковки: оценка качества упаковки: внешний вид, целостность продукта, соблюдение стандартов безопасности, методы

контроля качества упаковки: визуальный контроль, измерение параметров упаковки, решение проблем с упаковкой: предотвращение проблем, исправление дефектов. Экономическая эффективность упаковки: расчет затрат на упаковку продуктов: материалы, оборудование, трудозатраты, оценка экономической выгоды различных видов упаковки, управление запасами упаковочных материалов для оптимизации расходов. Инновации в упаковочных материалах: новые технологии и материалы в области упаковки, упаковка для различных типов продуктов: сухие, жидкие, замороженные, тенденции развития упаковочной индустрии и их влияние на общественное питание.

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы права»

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

Данная дисциплина относится к факультативной части учебного плана.

2. **Цель и задачи изучения** учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами основных юридических категорий и понятий, а также важнейших норм права, сложившихся в отечественном правосознании и сформулированных в современном российском законодательстве.

Задачами дисциплины являются изучение понятия и особенностей права как специфического регулятора общественных отношений, знакомство с источниками права, выработка представлений об основных формах и методах реализации права, а также способах защиты субъективных прав и свобод, умение ориентироваться в отраслях современного российского права, уяснение соотношения российского и международного права.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческих решений.

Уметь: анализировать многообразие действующих нормативно-правовых актов посредством изучения современного законодательства; обосновывать различные правовые явления.

Владеть: навыками практического применения теоретической правовой базы в рамках осуществления профессиональной деятельности.

4. **Содержание дисциплины**:

Основы теории государства и права. Основы конституционного права. Основы административного права. Основы уголовного права. Основы гражданского права. Основы трудового права. Основы семейного права. Основы международного права. Основы экологического права. Основы гражданского и арбитражного процесса.

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

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы предпринимательства»

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

Данная дисциплина относится к факультативам учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 – «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины - сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» базовые знания теоретических знаний и практических навыков по условиям, приемам и методам организации предпринимательской деятельности, выработке обоснованных решений ведения бизнеса в индустрии общественного питания.

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

В соответствии с ФГОС ВО Данная дисциплина относится к факультативу.

Задачи дисциплины:

- осознание студентами современных тенденций предпринимательства, форм предпринимательской деятельности;
- постижение понимания важности малого предпринимательства для рыночной экономики и индустрии общественного питания;
- формирование культуры предпринимательства и экономической оценки ее уровня;
- использование полученных теоретических знаний по основным дисциплинарным курсам в практических целях при конструировании модели собственного бизнеса.

После изучения курса студент должен иметь представление:

– об основных принципах и методах развития предпринимательской деятельности в индустрии общественного питания;

– об подходах и методах организации и создания собственного предприятия индустрии питания;

– об обосновании принимаемых действий и разработки новых предложений эффективного развития предпринимательских предприятий индустрии питания;

– об основных приемах и методах работы с партнерами (клиентами, сотрудниками);

– об обеспечении формировании и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные положения содержании и сути предпринимательства, организационные и правовые формы предпринимательства, этапы и специфику регистрации предпринимательства;

Уметь: сформировать принципы реализации предпринимательской идеи;

Владеть: основными навыками оценки необходимых ресурсов для ведения собственного бизнеса; иметь опыт этического делового поведения предпринимателя.

4. **Содержание учебной дисциплины.**

Сущность и содержание предпринимательской деятельности Организация и развитие собственного дела в индустрии питания. Функционирование предприятий индустрии питания различных организационно-правовых форм. Государственное регулирование предпринимательской деятельности. Формы финансовой поддержки предпринимательской деятельности малого бизнеса в индустрии общественного питания.

5. Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии, рекомендации для преподавателя при общении со студентом с инвалидностью и ОВЗ,

особенности преподавания дисциплины для студентов с различной нозологией, перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине с учетом нозологии студентов, описание материально-технической базы для осуществления образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Основы военной подготовки»

1. Место учебной дисциплины в структуре АПОП

Данная дисциплина относится к группе факультативных дисциплин ФТД учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи; основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы;

Уметь: правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов;

Владеть: строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевойсковых подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография. Основы медицинского обеспечения. Военно-политическая подготовка. Правовая подготовка (Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы).

5. Адаптированная рабочая программа дисциплины включает в себя перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студента с инвалидностью и ОВЗ, рекомендации студентам по освоению дисциплины с учетом их нозологии,

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

АННОТАЦИЯ

адаптированной рабочей программы дисциплины

«Технологии эффективного трудоустройства»

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

Данная дисциплина относится к факультативным дисциплинам учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2. **Цель изучения** учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм» систему социально-психологических знаний, необходимых для успешной реализации трудоустройства. Получение опыта применения этих знаний и навыков при решении личностных и профессиональных задач.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: место и роль сферы сферы гастротуризма в системе социально-экономических отношений; закономерности и тенденции изменения рынка профессионально-кадровых ресурсов; профессионально-важные качества личности, способствующие профессиональной карьере.

Уметь: анализировать перспективные направления современного сферы гастротуризма; анализировать требования профессии к личным качествам человека; выстраивать траекторию профессионального развития; продвигать себя на рынке труда.

Владеть: навыками применения профессиограммы бакалавра сферы гастротуризма в целях самодиагностики и профессионального саморазвития; навыком само презентации в устной и письменной формах.

4. **Содержание учебной дисциплины**.

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

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