

**Список учебных предметов/ курсов/ дисциплин (модулей), предусмотренных ОПОП
«Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» по направлению
подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**

1. Иностранный язык
2. Введение в информационные технологии
3. Высшая математика
4. Психология
5. Русский язык и культура речи
6. Туристские достопримечательности Санкт-Петербурга
7. Всемирное культурное наследие
8. Введение в профессиональную деятельность
9. Основы экономики
10. Технология и организация гостиничной деятельности
11. Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями на предприятиях индустрии гостеприимства
12. История (история России, всеобщая история)
13. Основы менеджмента
14. Основы компьютерной графики и моделирования
15. Философия
16. Сервисная деятельность
17. Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
18. Сетевой гостиничный бизнес
19. Проектный менеджмент
20. Социология
21. Физическая культура и спорт
22. Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
23. Право
24. Безопасность жизнедеятельности
25. Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства
26. Правовые аспекты деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
27. Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
28. Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
29. Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
30. Введение в прикладной анализ данных
31. Информационные технологии и средства работы с данными
32. Основы цифровой безопасности
33. Бизнес-аналитика
34. Технологии обработки и визуализации данных
35. Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства
36. Глобальные системы бронирования
37. Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
38. Иностранный язык в профессиональной сфере
39. Иностранный язык в профессиональной сфере (второй)

40. Управление доходностью на предприятиях гостеприимства
41. Межкультурные коммуникации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
42. Корпоративная культура и организационное поведение на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
43. Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
44. Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
45. Экосистема социального капитала
46. Техника презентаций и бесконтактных коммуникаций в поликультурном взаимодействии
47. Искусство ведения переговоров на английском языке
48. Коммуникации лидерства
49. Технологии самоорганизации и кросс-функционального взаимодействия
50. Тайм-менеджмент в проектной деятельности
51. Интернет-проект: создание и продвижение
52. Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства
53. Организация и технологии производства продукции на предприятиях общественного питания
54. Менеджмент организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания
55. Организация сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринг
56. Управление продажами услуг (продукции) предприятий гостеприимства с применением цифровых платформ
57. Организация питания с учетом национальных традиций
58. Концептуальные управленческие решения в гостиничном бизнесе
59. Предпринимательство и стартапы в индустрии питания
60. Иностраный язык (углубленный курс)
61. Лидерство в туризме