

**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 России
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. Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства
25. Правовые аспекты деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
26. Менеджмент предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
27. Маркетинг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
28. Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
29. Введение в прикладной анализ данных
30. Безопасность жизнедеятельности
31. Основы российской государственности
32. Бизнес-аналитика
33. Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства
34. Глобальные системы бронирования
35. Техническое и технологическое оснащение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
36. Иностранный язык в профессиональной сфере
37. Иностранный язык в профессиональной сфере (второй)

38. Управление доходностью на предприятиях гостеприимства
39. Межкультурные коммуникации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
40. Корпоративная культура и организационное поведение на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
41. Бизнес-планирование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
42. Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
43. Тайм-менеджмент в проектной деятельности
44. Организация курортно-оздоровительных и санаторных услуг на предприятиях гостеприимства
45. Организация и технологии производства продукции на предприятиях общественного питания
46. Менеджмент организации событий и протокольных мероприятий на предприятиях гостеприимства и общественного питания
47. Организация сетевого ресторанного бизнеса и кейтеринг
48. Управление продажами услуг (продукции) предприятий гостеприимства с применением цифровых платформ
49. Организация питания с учетом национальных традиций
50. Концептуальные управленческие решения в гостиничном бизнесе
51. Предпринимательство и стартапы в индустрии питания
52. Иностранный язык (углубленный курс)
53. Основы военной подготовки
54. Лидерство в туризме