

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки

**«СЕРВИС ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ, ТУРИСТСКИХ,
СПОРТИВНЫХ И РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫХ КОМПЛЕКСОВ»**

Профиль подготовки

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (бакалаврская программа «Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы учебных дисциплин:

Шифр	Дисциплина
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Б1.Б.05	Русский язык и культура речи
Б1.Б.06	Математика
Б1.Б.07	Информатика
Б1.Б.08	Экология
Б1.Б.09	Основы социального государства
Б1.Б.10	Профессиональная этика и этикет
Б1.Б.11	Психология
Б1.Б.12	Психодиагностика
Б1.Б.13	Экономика
Б1.Б.14	Основы предпринимательской деятельности
Б1.Б.15	География
Б1.Б.16	Регионоведение
Б1.Б.17	Методы научных исследований
Б1.Б.18	Основы медицинских знаний
Б1.Б.19	Мировая культура и искусство (Культурология)
Б1.Б.20	Управление персоналом
Б1.Б.21	Правоведение
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт
Б1.В.01	Статистика предприятий индустрии гостеприимства

Б1.В.02	Туристское страноведение
Б1.В.03	Деловой второй иностранный язык
Б1.В.04	Техника и технология сервисной деятельности
Б1.В.05	Имиджиология в социально-культурном сервисе
Б1.В.06	Организация гостиничного бизнеса
Б1.В.07	Организация и технология работы гостиничных служб
Б1.В.08	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Б1.В.09	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме
Б1.В.10	Организация продвижения сервисных услуг
Б1.В.11	Основы санаторно-курортного дела
Б1.В.12	Технология переговоров в сфере услуг
Б1.В.13	Инновации в сервисе
Б1.В.14	Актерское мастерство
Б1.В.15	Организация работы АХС в гостинице
Б1.В.16	Введение в специальность
Б1.В.17	Сервисология
Б1.В.18	Сервисная деятельность
Б1.В.19	Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма
Б1.В.20	Менеджмент в сервисе
Б1.В.21	Маркетинг в сервисе
Б1.В.22	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01.01	Программные продукты индустрии сферы услуг
Б1.В.ДВ.01.02	Технология использования специализированного оборудования
Б1.В.ДВ.02.01	Спортивно-оздоровительный сервис
Б1.В.ДВ.02.02	Специфика работы предприятий индустрии спорта
Б1.В.ДВ.03.01	Системный анализ в управлении
Б1.В.ДВ.03.02	Кросс-культурный менеджмент

Б1.В.ДВ.04.01	Интернет- предпринимательство
Б1.В.ДВ.04.02	Технологии электронного правительства
Б1.В.ДВ.05.01	Организация обслуживания в общественном питании
Б1.В.ДВ.05.02	Технология организации деятельности предприятий питания
Б1.В.ДВ.06.01	Предпринимательство в ресторанном бизнесе
Б1.В.ДВ.06.02	Препринимательство в гостиничном бизнесе
Б1.В.ДВ.07.01	Основы кейтеринга
Б1.В.ДВ.07.02	Специфика обслуживания конгрессно-выставочной деятельности
Б1.В.ДВ.08.01	Анимационный сервис
Б1.В.ДВ.08.02	Организация культурно-досуговой деятельности
Б1.В.ДВ.09.01	Правила составления и оформления меню, прейскурантов и ценников
Б1.В.ДВ.09.02	Транслитерация и визуализация меню
Б1.В.ДВ.10.01	Стилистика
Б1.В.ДВ.10.02	Прикладная эстетика в гостеприимстве
Б1.В.ДВ.11.01	Сервировка и декорирование стола
Б1.В.ДВ.11.02	Культура обслуживания в гостеприимстве
Б1.В.ДВ.12.01	Качество гостиничных услуг
Б1.В.ДВ.12.02	Качество услуг предприятий питания
ФТД.В.01	Международные деловые коммуникации на иностранных языках
ФТД.В.02	Бухгалтерский учет в сервисной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины "История"

по подготовке бакалавра по программе академического (прикладного) бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных
комплексов
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часов

Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:

Очная форма обучения:
Лекции – 22 ч., практические занятия – 32 ч.,
самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения:
Лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч.,
самостоятельная работа – 94 ч.

Цель изучения дисциплины

приобретение студентами комплексных знаний о развитии всемирно-исторического процесса, Отечественной истории и понимание специфических особенностей ее исторического развития, формирование социально-активной личности, обладающей гражданской ответственностью, воспитание нравственных качеств – гуманизма и патриотизма.

Место дисциплины в структуре
ОП ВО

Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б.1.Б.1.)

Компетенция, формируемая в
результате освоения
дисциплины

а) вариативные (ВК):
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3).
б) общекультурные (ОК):
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики (ВК-3);

- социально-политические и экономические этапы становления государства; этапы становления и развития экономической мысли; движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе; политическую организацию общества(ОК-2).

Уметь:

- выявлять потребности потребителя в процессе формирования и предоставления гостиничных услуг (ВК-3);

- соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции анализировать многообразие культур и цивилизаций; определять миссию отдельной личности и масс в историческом процессе; выстраивать суждения о многовариантности исторического процесса; давать практические рекомендации для использования основ знаний в области истории и исторического развития общества; использовать полученные знания в области истории в профессиональной деятельности (ОК-2).

Владеть:

- навыками предоставления информации клиентам в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными потребностями клиентов (ВК-3);

- представлением об историческом развитии общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию, традициям; приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума; представлением об историческом развитии учетной мысли (ОК-2).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Тема 1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.
Тема 2. Исследователь и исторический источник.
Тема 3. Особенности становления государственности в России.
Тема 4. Русские земли XIII-XV веках
Тема 5. Россия в XVI-XVII веках. Смутное время
Тема 6. Россия в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот
Тема 7. Россия в XX веке
Тема 8. Россия в XXI веке

Форма контроля

Очная форма обучения: 1 семестр – зачет
Заочная форма обучения: 1 курс – зачет, контрольная работа

Автор: кандидат исторических наук,
доцент кафедры философии и истории

И.Н. Кравченко

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Философия»**

по подготовке бакалавра по программе прикладного бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки
**Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов**
профиль подготовки

Форма обучения – очная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Очная форма обучения: лекции – 22 ч., практические занятия – 32 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36.

Цель изучения дисциплины Целью освоения дисциплины «Философия» является формирование у студентов понимания роли и значения науки и техники в качестве основополагающих факторов устойчивого развития общества и их влияния на изменения в социокультурном пространстве.

Место дисциплины в структуре ОП ВО Учебная дисциплина Б1.Б.2 «Философия» относится к базовой Б1.Б - части учебного цикла.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины а) общекультурных (ОК):
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3).
- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины **Знания:**
– основные категории и понятия философии, истории, экономики, менеджмента;
– иметь представление об основных закономерностях функционирования социума;
– основные социальные институты, действия которых обеспечивает взаимодействие между различными социальными, конфессиональными и культурными группами (ВК-3).
– основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления (ОК-1);

Умения:

- анализировать процессы, идущие в различных коллективах и показать особенности их развития с учетом социальных, конфессиональных и культурных различий (ВК-3).

- находить предмет философского анализа в анализе любых явлений выстраивать логику философского подхода в анализе явлений (ОК-1);

Навыки:

- культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

- навыками адаптации к новым ситуациям с учетом особенностей и возможностей коллектива, навыками толерантного отношения к представителям других групп (ВК-3).

- логикой понимания любого явления (ОК-1);

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Философия, ее проблемы, функции и роль в формировании мировоззренческой позиции.

Тема 2. Специфика понимания закономерностей развития природы, общества и мышления в философии античности.

Тема 3. Философия средневековья и эпохи Возрождения и ее конфессиональные и культурные различия.

Тема 4. Философия Нового Времени и Просвещения как начало новой интерпретации социальных институтов бытия человека.

Тема 5. Немецкая классическая философия и ее логика понимания любого явления.

Тема 6. Русская философия

Тема 7. Философия Новейшего времени и современности.

Тема 8. Бытие мира и человека. Эволюция и развитие.

Тема 9. Философские проблемы познания и сознания.

Тема 10. Философия истории. Цивилизация. Глобальные проблемы человечества и формирование толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным и культурным различиям.

Форма контроля

Очная форма обучения: 3 семестр – экзамен

Автор:

профессор кафедры философии и истории, д.ф.н. И.И. Гуляк

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

**Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов**
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 12 ЗЕТ, 432 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:
		Практические занятия – 180ч., самостоятельная работа – 180 ч.
		Заочная форма обучения:
		Практические занятия –36 ч., самостоятельная работа – 378 ч.

Цель изучения дисциплины	Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, а также для дальнейшего самообразования.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.03 «Иностранный язык» относится к циклу Б1 – «Базовая часть»
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общекультурные (ОК): способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5); способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).
--	--

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: ОК-5
---	---

изучения дисциплины

Знать:

методы, средства и приемы определения сильных и слабых сторон для дальнейшего саморазвития, повышения квалификации и мастерства;

Уметь:

критически оценивать уровень профессиональной квалификации и выбирать методы и средства ее повышения;

Владеть:

методами саморазвития и средствами повышения квалификации и мастерства

ОК-7

Знать:

основные приемы оценки своих достоинств и недостатков;

Уметь:

намечать пути развития своих достоинств и устранения недостатков;

Владеть:

средствами и методами развития достоинств и устранения недостатков

Форма контроля

1 семестр – зачет, 2 семестр – экзамен, 3 семестр - зачет, 4 семестр – экзамен

Автор: старший преподаватель кафедры иностранных языков и межкультурной коммуникации Картавцева И.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»
по подготовке бакалавра по программе академического (прикладного) бакалавриата по направлению подготовки/ специальности

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки/ специальности

**Сервис гостинично-ресторанных туристских,
спортивных и развлекательных комплексов**
*профиль подготовки/магистерская
программа/специализация*

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часов.

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:	
		Лекции – 0 ч., практические занятия – 54 ч., самостоятельная работа – <u>54</u> ч.	
		Заочная форма обучения:	
		Лекции – 0 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 92 ч.	

Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является формирование у учащегося способности, готовности и желания участвовать в межкультурной коммуникации и самосовершенствоваться в коммуникативной деятельности.

Реализация данной цели призвана способствовать развитию поликультурной и мультилингвальной языковой личности студента. Развитие способности к межкультурной коммуникации, осуществляемой с помощью немецкого языка и предполагает формирование у студентов, прежде всего, знаний, навыков и умений, владение которыми позволяет ему приобщиться к лингвоэтнокультурным ценностям страны изучаемого второго языка и практически пользоваться этим языком в ситуациях межкультурного взаимодействия и познания. Развитие у студентов коммуникативной компетенции позволяет ему в соответствии с его реальными и актуальными потребностями и интересами использовать второй язык в наиболее типичных ситуациях речевого общения. Реализация данного курса дает возможность студентам овладеть необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, а также для дальнейшего самообразования.

Место дисциплины в структуре ОП ВО в Дисциплина Б1.Б.04 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения в 4 семестре;
- для студентов заочной формы обучения на 2 курсе.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ОК-5

Знания:

- методов, средств и приемов определения сильных и слабых сторон для дальнейшего саморазвития, повышения квалификации и мастерства;

Умения:

- критически оценивать уровень профессиональной квалификации и выбирать методы и средства ее повышения;

Навыки:

- владения методами саморазвития и средствами повышения квалификации и мастерства

ОК-7

Знания:

- основных приемов оценки своих достоинств и недостатков;

Умения:

- намечать пути развития своих достоинств и устранения недостатков;

Навыки:

- владения средствами и методами развития достоинств и устранения недостатков.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. The history of hospitality industry
2. Hotel services
3. Reservation

Форма контроля

Зачет (4 семестр) (очная форма), зачет (2 курс) (заочная форма).

Автор: Картавцева И.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Русский язык и культура речи»
по подготовке бакалавра по направлению**

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:

Лекции – 18 ч, практические занятия – 18 ч, самостоятельная работа – 36 ч.

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч, практические занятия – 4 ч, самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» является:

– овладение основами современного русского языка и культуры речи, основными принципами построения монологических текстов и диалогов, нормами русского языка и правильной речи; получение представления о характерных свойствах русского языка как средства общения и передачи информации, его функциональных стилях, о составлении деловых бумаг и речевом этикете;

– формирование представления о языке как о знаковой системе, служащей основным средством человеческого общения, о литературном языке как нормированной разновидности общенародного языка;

– формирование умения в использовании вербальных и невербальных стратегий для адекватной репрезентации замысла и содержания публичной речи (стратегическая компетенция);

– формирование умения в использовании языка в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия: от ситуации, статуса собеседников и адресата речи и других факторов, относящихся к прагматике речевого общения (прагматическая компетенция);

– формирование умения использовать и преобразовывать языковые формы в соответствии с социальными и культурными параметрами взаимодействия в сфере профессиональной коммуникации (социолингвистическая компетенция).

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «Б1.Б.05 Русский язык и культура речи» в соответствии с учебным планом является дисциплиной базовой части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общекультурные (ОК):

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

профессиональные (ПК):

- готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- лексических, орфоэпических, грамматических и стилистических норм речи (в устной и письменной форме) (ОК-5); (ОК-7); (ПК-10);
- видов речевой деятельности и способов их оптимизации, основных правил оратории, беседы и спора (ОК-5); (ОК-7); (ПК-10);
- требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний (ОК-5); (ОК-7); (ПК-10);
- основных способов работы над языковым и речевым материалом (ОК-5); (ОК-7);
- основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в коммуникативной (ОК-5).

Умения:

- применять полученные знания для решения конкретных задач подготовки публичных выступлений (ОК-5); (ОК-7); (ПК-10);
- ставить правильные коммуникативные задачи и обеспечивать их решений на практике (ОК-5);
- успешно применять свои языковые знания в различных речевых ситуациях с наибольшей результативностью (ОК-5).

Навыки:

- стратегиями восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров (ОК-5); (ОК-7); (ПК-10);
- владения устной и письменной речью в объеме, позволяющем ему успешно применять свои знания в различных речевых ситуациях с наибольшей результативностью (ОК-5);
- приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы (ОК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Культура речи: общие понятия
2. Функциональные стили современного русского литературного языка

Форма контроля

3. Функционально-стилевой состав книжной речи
4. Особенности устной речи

Очная форма обучения: 1 семестр – зачет
Заочная форма обучения: 1 курс – зачет, контрольная работа

Автор: к.пед.н., зав. кафедрой иностранных языков и межкультурной коммуникации, доцент Зорина Е.Б.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Математика»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных
комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 10 ЗЕТ, 360 часов.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий**

Очная форма обучения: Лекции – 40 ч., практические занятия – 104 ч., самостоятельная работа – 144 ч, контроль -72ч.
Заочная форма обучения: Лекции – 8 ч., практические занятия – 22 ч., самостоятельная работа – 321 ч, контроль -9ч.

Цель изучения дисциплины

воспитание высокой математической культуры; привитие навыков современного математического мышления; подготовка к использованию математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

учебная дисциплина «Математика» относится к циклу Б1.Б.05 – базовая часть цикла дисциплин

**Компетенции, формируемые
в результате освоения дисциплины**

ОК-3
Способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах жизнедеятельности

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе изучения дисциплины**

ОК-7
Способностью к самоорганизации и самообразованию
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знания: источники информации для экономического анализа её виды и способы обработки данных для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; приёмы и способы экономического анализа. (ОК-3);
фундаментальные разделы математики, необходимые для выполнения работ и проведения исследований в сервисной деятельности. (ОК-7).

Умения: осуществлять поиск, классификацию и обработку информации для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; применять основные приёмы и способы экономического анализа. (ОК-3);
применять математические методы и модели при решении профессиональных задач (ОК-7).

Владения: навыками подготовки информационного обеспечения проведения экономического анализа и расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; приемами и способами экономического анализа процессов в деятельности организации. (ОК-3); математическим аппаратом, необходимым для решения профессиональных задач. (ОК-7).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Линейная алгебра
Раздел 2. Элементы векторной алгебры
Раздел 3. Аналитическая геометрия на плоскости
Раздел 4. Введение в математический анализ
Раздел 5. Дифференцирование функции одной переменной
Раздел 6. Неопределённый интеграл
Раздел 7. Определённый интеграл
Раздел 8. Элементы теории вероятностей

Форма контроля

Очная форма обучения:

1 семестр – Экзамен

2 семестр – Экзамен

Заочная форма обучения:

1 курс – контрольная работа, экзамен

Автор:

Шиббаев В.П. , доцент кафедры математики, к.п.н.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Информатика»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03 код	Гостиничное дело направление подготовки
«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов» бакалаврская программа	

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 8 ЗЕТ, 288 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 40 ч., лабораторные занятия – 68 ч., самостоятельная работа – 108 ч., контроль – 72 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., лабораторные занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 257 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование знаний системных основ использования современных технических средств и информационных технологий будущими специалистами в предметной области; формирование умений решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.Б.07 «Информатика» является дисциплиной базовой части учебного плана.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	Внутривузовские (ВК): - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2) - способностью использовать в работе организации в сфере сервиса информационные технологии и офисную технику (ВК-7) Общепрофессиональные (ОПК): - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ОПК-1);
Знания, умения и навыки, получаемые в	Знания: - системных основ разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с

процессе изучения дисциплины

требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2)
- особенностей использования в работе организации в сфере сервиса информационные технологии и офисную технику (ВК-7)

- стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ОПК-1)

Умения:

- разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2)

- использовать в работе организации в сфере сервиса информационные технологии и офисную технику (ВК-7)

- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ОПК-1)

Навыки:

- разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2)

- использования информационных технологий и работе с офисной техникой в сфере сервиса (ВК-7)

- решений стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ОПК-1)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Сущность и аспекты информационной и библиографической культуры в развитии современного общества.

Тема 2. Информационно-логические основы функционирования ПК

Тема 3. Эксплуатационная характеристика операционной системы Windows

Тема 4. Технические средства реализации информационных процессов в сфере сервиса.

Тема 5. Программные средства реализации информационных процессов в сфере сервиса

Тема 6. Основы алгоритмизации и программирования вычислительных процессов в сфере сервиса

Тема 7. Компьютерные сети

Тема 8. Информационная безопасность

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 1 – экзамен, семестр 2 – экзамен

Заочная форма обучения: курс 1 – экзамен

Автор:

старший преподаватель кафедры информационных систем,
к.п.н. С.В.Богданова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экология»
по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03
код

«Гостиничное дело
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристических, спортивных,
развлекательных комплексов»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – очная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Очная форма обучения: лекции – 20 ч., лабораторные занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины Целью освоения дисциплины «Экология» является изучение теоретических вопросов строения биосферы и связей в системе «биосфера - человек». Получение представление о значении современной экологии, ее роли в формировании гармоничных отношений между природой и обществом, глобальных проблемах современности.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО) Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.08 «Экология» является дисциплиной базовой части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины **а) общекультурных компетенций (ОК):**
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)
Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- основные цели и принципы экологической безопасности (ОК-7);
- принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ОК-9).
Уметь:
- оперировать знанием основных теорий, концепций и принципов в избранной области деятельности (ОК-7);
- применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ОК-9);
Владеть:

- методами оценки антропогенного воздействия на окружающую среду (ОК-7);
- навыками практической деятельности в области рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ОК-9).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Введение в экологию;
2. Основы аутэкологии;
3. Основные среды жизни;
4. Биологические ритмы;
5. Основы демэкологии;
6. Основы синэкологии;
7. Концепция биосферы;
8. Факторы среды;
9. Техногенные системы и их воздействие на окружающую среду и человека;
10. Основы оценки техногенных воздействий на окружающую среду и экологического риска;
11. Антропогенное воздействие среды;
12. Административные методы управления природопользованием и охраной окружающей среды;
13. Экологический контроль и юридическая ответственность за экологические правонарушения;
14. Мониторинг водных ресурсов;
15. Оценка воздействия на окружающую среду;
16. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 1 – экзамен.
Заочная форма обучения:

Авторы: Тарануха Н.И., к.в.н., ст. преподаватель кафедры экологии и ландшафтного строительства

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Основы социального государства»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
Форма обучения очная, заочная

43.03.03
код

Гостиничное дело

направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _3 ЗЕТ, 108 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Лекции – 22 ч., практические занятия – 32ч.,
самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические
занятия – 6 ч, самостоятельная работа – 94 ч., контроль
– 4 ч.

Цель изучения дисциплины

формирование у студентов целостного представления об основных закономерностях развития социальной сферы общества, принципах функционирования современного социального государства и социальных функциях государства и других субъектов регулирования социальной сферы общества.

**Место дисциплины в
структуре ОПОП ВО**

Учебная дисциплина «Основы социального государства» относится к базовой части образовательной программы (Б1.Б.09.)

**Компетенция, формируемая в
результате освоения
дисциплины**

а) общекультурные (ОК):
- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-2);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6),
б) общепрофессиональные (ОПК):
- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3):

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основные теории, понятия и модели политологии и социологии институты, принципы, нормы, действие которых призвано обеспечить функционирование общества, взаимоотношения между людьми, обществом и государством (ОК-2);
- социальную специфику развития общества, закономерности становления социальных систем, общностей, групп, личностей.
- понятие толерантности по отношению к людям, имеющим социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность предприятия сервиса и социологических методов опроса потребителей с учётом социальной политики государства (ОПК-3);

Умения:

- применять понятийно-категориальный аппарат дисциплины
- использовать основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности, (ОК-2);
- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
- работать в коллективе применяя социологические подходы к определению межличностных отношений;
- применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения (ОК-6);
- применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность с учётом социальной политики государства (ОПК-2);

Навыки:

- навыками целостного подхода к анализу социально-политических проблем общества
- методами формирования гражданской позиции личности, гражданина государства (ОК-2);
- навыками логического мышления, критического восприятия информации; основами формирования социальных отношений в обществе на основе толерантного отношения к людям; корректно использовать в своей деятельности профессиональную лексику (ОК-6);
- методами социологического исследования для осуществления маркетинговых исследований в связи с изменениями конъюнктуры рынка и с учётом социальной политики государства (ОПК-3);

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные блоки и темы)**

Раздел 1. Социальное государство: сущность и формы функционирования

Раздел 2. Социальная политика: цели и основное содержание

**Форма итогового
контроля знаний**

Очная форма обучения – 2 семестр: зачет

Заочная форма обучения – 1 курс: зачет, контрольная работа

Автор (ы) д.с.н., профессор Духина Т.Н. _____

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Профессиональная этика и этикет»

по подготовке академического бакалавра

43.03.03

код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов».

профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Очная форма обучения: лекции – 20 ч, практические занятия – 34 ч, самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 6 ч, практические занятия – 8 ч, самостоятельная работа – 90 ч.

Цель изучения дисциплины Обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями обучающихся через усвоение ими общих основ профессиональной этики и служебного этикета, необходимых для овладения навыками самостоятельного анализа различного рода социальных и профессиональных задач, возникающих в процессе общения и совместной деятельности.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО) Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.10 «Профессиональная этика и этикет» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины б) общекультурные (ОК):
-способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
-способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знания:
• технологии коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
• технологии социальной коммуникации, эффективные технологии общения (ОК-6).

Умения:

• общаться в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
• применять технологии социальной коммуникации, эффективные технологии общения (ОК-6).

Навыки:

• навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
• навыками применения технологий социальной коммуникации,

эффективных технологий общения (ОК-6).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Тема 1. Основы профессиональной этики и служебного этикета
Тема 2. История развития деловой этики в России
Тема 3. Основные элементы делового этикета
Тема 4. Специфика ведения деловых бесед, встреч, переговоров
Тема 5. Организация и проведение деловых приемов и презентаций
Тема 6. Вербальные и невербальные средства общения
Тема 7. Особенности межкультурной коммуникации
Тема 8. Этика и этикет делового общения

Форма контроля

Очная форма обучения - **Зачет (5 семестр)**

Заочная форма обучения - **Зачет, контрольная работа (3 курс)**

Автор: Лимонова О.О., к.п.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.11 «Психология»

по подготовке бакалавра/ по программе академического бакалавриата

43.03.03
КОД

Гостиничное дело

направление подготовки/ специальности

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных
и развлекательных комплексов

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов целостного представления о психологии как важнейшей части духовной культуры общества, овладение студентами знаниями, необходимыми для формирования разнообразных поведенческих моделей оптимального взаимодействия с другими участниками делового сообщества.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина «Психология» является дисциплиной Базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2); - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); - способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<i>Знания:</i> об основных отраслях психологии, структуре личности для понимания причин формирования определенной гражданской позиции у различных людей; характеристике различных видов общения для выстраивания бесконфликтного взаимодействия с людьми различной гражданской позиции; механизмов восприятия человека человеком в процессе общения, барьеров делового общения и их проявления в различных условиях жизнедеятельности человека; конфликтных типах личности и способах общения с ними; особенностях эмоциональной сферы личности как основы продуктивной совместной деятельности в коллективе; особенностей потребностно-мотивационной сферы личности, структуры волевого процесса как основы продуктивной профессиональной деятельности; причин возникновения конфликтов и динамики их протекания в коллективе; основных стратегий разрешения конфликтов. <i>Умения:</i> проводить анализ структуры личности человека и выбираемых им видов общения для понимания причин формирования опре-

деленной гражданской позиции у различных людей; определять эмоциональное состояние участников коллектива; выделять конфликтные типы личностей и выстраивать на этой основе оптимальное деловое взаимодействие в коллективе; анализировать особенности потребностно-мотивационной сферы личности; причины возникновения конфликтов в коллективе и сознательно выбирать необходимые стратегии их разрешения.

Навыки: интерпретации результатов анализа структуры личности и применения знаний из различных отраслей психологии для понимания особенностей гражданской позиции личности различных групп общества и выстраивания с ними конструктивного взаимодействия; делового бесконфликтного общения с представителями различных групп общества, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; навыками интерпретации результатов анализа потребностно-мотивационной сферы личности и причин возникновения конфликтов для оптимального распределения обязанностей между людьми.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Психология как наука.
2. Психология личности.
3. Потребностно-мотивационная сфера личности.
4. Эмоционально-волевая сферы личности.
5. Психология делового общения и взаимодействия.
6. Конфликты в системе делового взаимодействия. Системные характеристики конфликта.
7. Стратегии и тактики поведения в конфликтах.

Форма контроля

Очная форма: экзамен
Заочная форма: экзамен, контрольная работа

Автор

старший преподаватель кафедры педагогики, психологии и социологии, к.п.н., Федиско О.Н.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Психодиагностика»**

по подготовке бакалавра (магистра) по направлению

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Очная форма обучения: лекции – 20ч, практические занятия – 34 ч, самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические занятия – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч.

Цель изучения дисциплины – обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями обучающихся через усвоение ими общих основ психологических знаний, необходимых для овладения навыками самостоятельного анализа различного рода социальных и профессиональных задач, возникающих в процессе общения и профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО) Учебная дисциплина (модуль Б1.Б.012 «Психодиагностика» относится к относится к базовой части цикла.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общекультурные(ОК):

- способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК- 6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК- 7);

в) профессиональные:

- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знания:

- теоретические, прикладные психолого-педагогические методы организации коммуникации в сфере профессиональной деятельности с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; нормы толерантного поведения в социальной среде, принципы и модели социального взаимодействия (ОК- 6);
- способов и методов самоорганизации; социокультурных проблем современного профессионального образования (ОК- 7);
- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей (ПК-11).

Умения:

-анализировать психологические процессы в различных

коллективах с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий (ОК- 6);

- применять способы и методы самоорганизации; анализировать эффективность организации труда в процессе обучения (ОК- 7);

- применять - инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей(ПК-11).

Навыки:

- навыками толерантного поведения в социальной среде; навыками применения теоретических, прикладных психолого-педагогических методов организации коммуникации в сфере профессиональной деятельности с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий (ОК- 6);

- применения способов и методов самоорганизации; форм, методов и средств обучения, их педагогические возможности и условия применения (ОК- 7);

- применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей(ПК-11).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Общие вопросы психодиагностики
- 2.Классификация психодиагностических методик.
- 3.Визуальная психодиагностика
- 4.Поведенческая диагностика вербальных и невербальных средств общения
- 5.Типы личности и поведения и их значение для профессии менеджера.
- 6.Диагностика мотивационной структуры личности
- 7.Диагностика психофизиологических особенностей потребителя.
- 8.Диагностика особенностей мыслительной сферы

Форма контроля

Очная форма обучения - **Зачет (3 семестр)**

Заочная форма обучения - **Зачет, контрольная работа (2 курс)**

Автор: Лимонова О.О., к.п.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экономика»
по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 часов

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие виды
занятий:**

Очная форма обучения: лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч., контроль самостоятельной работы – 36 ч.

Заочная форма обучения: лекции – 8 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 160 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

дать студентам направления 43.03.03 – Гостиничное дело знания об экономике как о целостной системе, включающей наряду с экономическими и социальные, организационные составляющие, способные оказывать существенное влияние на процессы саморазвития экономических отношений.

**Место дисциплины
в структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.Б.13 «Экономика» является дисциплиной базовой части.

**Компетенции,
формируемые в
результате освоения
дисциплины**

а) общекультурные (ОК):

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

б) профессиональные (ПК):

- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

- способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

**Знания, умения и
навыки, получаемые в
процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- ключевые экономические категории и законы функционирования экономики на микро- и макроуровне (ОК-3);

- содержание процессов производственно-хозяйственной деятельности, их особенностей, исходя из конъюнктуры рынка и условий социальной политики государства (ПК-3);

- проблемы и методы экономической науки, понимать их многообразие и взаимосвязь с процессами, происходящими в различных сферах товарного обмена (ПК-9).

Умения:

- использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий конъюнктуры рынка, социальной политики государства и временной перспективы достижения; осуществления деятельности (ПК-3);

- применять полученные знания при исследовании рынка гостиничных услуг (ПК-9);

Навыки:

- навыками применения основных экономических категорий и законов при решении проблем в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

- технологиями организации процесса производственно-хозяйственной деятельности; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, контроля и оценки деятельности (ПК-3);

- навыками применения современных методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1

Тема 1. Введение в экономику

Тема 2. Хозяйственная деятельность человека

Тема 3. Основы общественного производства

Раздел 2

Тема 4. Основы теории рыночной экономики

Тема 5. Механизм функционирования рыночной экономики

Тема 6. Теория потребительского поведения

Тема 7. Факторные рынки (рынок труда, рынок земли, рынок капитала)

Тема 8. Предприятие в рыночной экономике

Раздел 3

Тема 9. Макроэкономическая структура национальной экономики

Тема 10. Экономический рост и общественное производство

Тема 11. Цикличность развития экономики

Тема 12. Государственное регулирование экономики

Тема 13. Макроэкономические проблемы

Форма контроля

Очная форма обучения: 1 семестр – зачет, 2 семестр – экзамен и курсовая работа

Заочная форма обучения: 1 курс - курсовая работа, экзамен

Автор: Русановский Е.В., к.э.н., доцент кафедры экономической теории и экономики

АПК

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы предпринимательской деятельности»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Очная форма обучения: лекции – 28 ч., практические занятия – 44 ч., самостоятельная работа – 72 ч., контроль – 36 ч.

Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 155ч., контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Формирование компетенций, направленных на овладение теоретических знаний и практических умений и навыков организации и ведения предпринимательской деятельности

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.Б.14 «Основы предпринимательской деятельности» относится к дисциплинам базовой части

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Внутривузовские (ВК):

– готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2)

Общекультурные (ОК):

– способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)

Профессиональные (ПК):

– владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

– основы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);

– основы экономических знаний и особенности их применения в предпринимательской деятельности (ОК-3);

– основы определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

Умения:

– использовать основы экономических знаний для разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);

– использовать основы экономических знаний в предпринимательской деятельности (ОК-3);

– использовать основы экономических знаний для определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

Навыки:

– навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);

– навыками использования основ экономических знаний в предпринимательской деятельности (ОК-3);

– навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности

Тема 1. История развития, сущность и содержание предпринимательства

Тема 2. Формы и виды предпринимательской деятельности

Тема 3. Предпринимательская среда

Раздел 2. Практика предпринимательской деятельности

Тема 4. Объекты и субъекты предпринимательства

Тема 5. Предпринимательская идея и ее выбор

Тема 6. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности

Тема 7. Риски в предпринимательстве

Тема 8. Культура и этика в предпринимательстве. Ответственность предпринимателя

Тема 9. Налогообложение предпринимательской деятельности. Государственное регулирование и поддержка предпринимательства

Форма контроля

Очная форма обучения: 5 семестр – экзамен

Заочная форма обучения: 3 курс – контрольная работа, экзамен

Автор

Доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н., Вайцеховская С.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«География»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

Форма обучения – очная, заочная

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных
и развлекательных комплексов
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	<u>Очная форма обучения:</u> Лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч.
		<u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 8 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 155 ч.

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.Б.15 «География» является: формирование знаний у студентов в области географии, страноведения и международного туризма; ознакомление студентов с природными ресурсами, широким спектром оказываемых услуг в сфере сервиса и туризма и перспективами развития данной сферы в различных регионах России, странах СНГ и странах мира, а также с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом науки..
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина указать Б1.Б.15 «География» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) (ОК)
	- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6) - способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания:
	- принципы этики и эстетики; общие особенности национальных культур региона; исторические предпосылки формирования культурного пространства региона (ОК-6); - способы повышения уровня личной и профессиональной культуры; методики поиска информации; методики работы с электронными образовательными системами (ОК-7);

Умения:

- находить выход в конфликтных ситуациях; работать в команде; адекватно реагировать и воспринимать новшества и различия (ОК-6);

- работать с электронными образовательными программами; организовывать личное рабочее время, на основе принципов Time-Менеджмента; использовать тренинги и практикумы в качестве инструментов для повышения личной продуктивности и самопознания (ОК-7);

Навыки:

- навыками командной работы; методиками выхода из кризисных ситуаций; способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- основами протагонизма, для повышения личной продуктивности; способами психологической самоорганизации и снятия стрессов; основами поиска информации (ОК-7).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Модуль 1. Теоретические аспекты географической науки. Методология географической науки. Политическая карта мира.
Модуль 2. Характеристика административного устройства Российской Федерации.
Модуль 3. Географическая характеристика мирового хозяйства.

Форма контроля

Очная форма обучения: 2 семестр – экзамен;
Заочная форма обучения: 1 курс – экзамен.

Авторы: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса В.С. Варивода
к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса И.И. Рязанцев

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Регионоведение»**

по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие виды
занятий:**

Очная форма обучения:
Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч.,
самостоятельная работа – 36 ч.
Заочная форма обучения:
Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч.

**Цель
дисциплины**

изучения

Цель дисциплины Б1.В.16 «Регионоведение» дать студентам комплексное представление о современных рекреационных ресурсах, туристской освоенности и перспективах развития туризма в различных регионах России.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.16 «Регионоведение» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части.

**Компетенции,
формируемые в результате
освоения дисциплины**

общекультурные (ОК):

– способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

б) профессиональные (ПК):

- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- структуру общества как сложной системы в области регионоведения; сущность и значение исследований потребителей с учетом их национально-региональных и демографических особенностей (ОК-6);

- экономическую региональную политику, международное сотрудничество Российских регионов в условиях применения инновационных технологий (ПК-11);

Умения:

- использовать структуру общества как сложной системы в области регионоведения; сущность и значение исследований потребителей с учетом их национально-региональных и демографических особенностей (ОК-6);

- корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики в области регионоведения; проводить исследования особенностей потребителей, применять инновационные технологии в гостиничной деятельности (ПК-11).

Навыки:

- владения способностями к конструктивной критике и самокритике; методами проведения научных исследований социально-психологических особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия на (ОК-6);

- способами корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики в области регионоведения; проводить исследования особенностей потребителей, применять инновационные технологии в гостиничной деятельности (ПК-11).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Введение в регионоведение.
2. Современный федерализм и административно-территориальная структура России.
3. Региональная политика и взаимоотношения между территориальными единицами.
4. Экономическая региональная политика. Экономическое развитие регионов в России.
5. Международное сотрудничество Российских регионов в условиях глобализации.
6. Социокультурное развитие регионов России.
7. Стратегические задачи регионального развития в России. Особые экономические зоны РФ
8. Региональная и национальная безопасность России.

Форма контроля

Очная форма – 7 семестр: зачет.

Заочная форма – 3 курс: зачет, контрольная работа.

Автор: Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Методы научных исследований»

по направлению подготовки

43.03.03

код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:
		Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.
		Заочная форма обучения:
		Лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 90 ч.

Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины «Методы научных исследований» являются изучение принципов организации научных исследований в гостиничном деле и овладение методами работы исследовательского процесса, формирование навыков проводить и грамотно организовать самостоятельное научное исследование, применения методов научного исследования на практике.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.Б.17 «Методы научных исследований» в соответствии с учебным планом является дисциплиной базовой части образовательной программы.
---	--

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общепрофессиональные (ОПК):
	– ОПК-1 Готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности.
	б) профессиональные (ПК):
	– ПК-4 Готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности.
	– ПК-9 Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие

выводы

– ПК-11 Готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- научные основы информационной и библиографической культуры и специфику информационно-коммуникационных технологий в гостиничном деле;

- методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;

- современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;

- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей.

Уметь:

- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей;

- использовать научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;

- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей.

Владеть:

- навыками использования различных источников научно-технической информации по объекту гостиничного продукта;

- навыками делать соответствующие выводы по результатам анализа деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;

- навыками исследования рынка гостиничных

услуг;

- навыками разработки инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Сущность и методология научных исследований.
2. Организация и этапы научного исследования.
3. Формы и методы поиска научной информации.
4. Теоретические методы научных исследований.
5. Эмпирические методы научных исследований.
6. Технология решения научно-исследовательских задач.
7. Оформление результатов научно-исследовательской работы.
8. Способы апробации результатов научных исследований.
9. Методика работы над рукописью научного исследования.

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – зачет.
Заочная форма обучения: 4 курс – зачет.

Автор: Фурсов В. А., д.э.н., профессор кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы медицинских знаний»**
по подготовке бакалавра по программе бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03

код

Гостиничное дело

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»

Программа бакалавриата

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий

Очная форма обучения: лекции – 20 ч., лабораторные занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч, контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

ознакомление студентов с основными положениями современного учения о здоровье, факторах содержания здорового образа жизни, причинах и механизмах развития патологических состояний или болезней, организации медицинской помощи населению, а также выработать у студентов сознательное отношение к своему здоровью и воспитать ответственность за свое здоровье и здоровье окружающих.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.Б.18 «Основы медицинских знаний» является обязательной дисциплиной базовой части.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные (ОК):

- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

Профессиональные (ПК):

- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- механизмы формирования, поддержания и укрепления физического, психического и репродуктивного здоровья; (ОК-9);
- основные факторы, влияющие на индивидуальное и общественное здоровье; признаки инфекционных заболеваний (ПК-5);

Умения:

- измерять артериальное давление, подсчитывать частоту

сердечных сокращений и дыхательных движений, определять пульс (ОК-9);

- обеспечивать санитарно-эпидемиологическое благополучие населения (ПК-5);

Навыки:

- общие принципы диагностики, лечения и профилактики основных заболеваний (ОК-9);

- умением применять безрецептурные лекарственные средства и оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Здоровье как комплексная категория.

Тема 1. Индивидуальное и общественное здоровье.

Тема 2. Социально-гигиенические проблемы нарушения здоровья.

Тема 3. Патология как раздел медицины.

Тема 4. Организация здравоохранения.

Раздел 2. Аспекты сохранения здоровья.

Тема 5. Психическое здоровье и профилактика его нарушений.

Тема 6. Репродуктивное здоровье.

Тема 7. Здоровье и наследственность.

Тема 8. Экология и здоровье человека.

Тема 9. Здоровье и образ жизни.

Тема 10. Болезни цивилизации.

Тема 11. Профилактика инфекционных болезней.

Раздел 3. Первая медицинская помощь.

Тема 12. Доврачебная неотложная помощь.

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 4 – зачет

Заочная форма обучения: курс 2 – контрольная работа, зачет

Автор:

доцент кафедры физиологии, хирургии и акушерства, к.б.н.
Цыганский Р.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Мировая культура и искусство (культурология)»
по подготовке бакалавра
по направлению подготовки

43.03.03
код -

Гостиничное дело
направление подготовки

**Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов**
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Мировая культура и искусство (культурология)» является формирование у студентов понимания роли и значения науки и техники в качестве основополагающих факторов устойчивого развития общества и их влияния на изменения в социокультурном пространстве.
Место дисциплины в структуре ООП ВПО	Учебная дисциплина Б1.Б.19 «Мировая культура и искусство (культурология)» входит в базовую часть.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3); - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2); - готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: – видов сервисной деятельности; принципов классификации услуг и их характеристики; основных этнокультурных, исторических и религиозных традиции, их взаимосвязи с социальной активностью личности, особенности формирования клиентурных отношений (ВК-3); – социально-политических и экономических этапов становления государства; этапов становления и развития экономической мысли; движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе; политическую организацию общества (ОК-2); - целей, задач, места рекламы и связей с общественностью в комплексе маркетинговых

коммуникаций, организацию деятельности по рекламе и связям с общественностью, особенности использования каналов распространения рекламы в гостиничном деле, взаимодействие предприятий и агентств, правовые аспекты рекламной и PR-деятельности, особенности разработки фирменного стиля; о роли туризма в современном обществе как отрасли мировой и национальной экономики, об основных тенденциях и путях его развития, о существующих видах туризма и их географии в мире; требованиях, предъявляемых к качеству предлагаемых туристских услуг, о производителях турпродукта; о правилах, по которым работает туристский рынок (ПК-10).

Умения:

– выявлять потребности потребителя в процессе формирования и предоставления гостиничных услуг (ВК-3);

- соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции анализировать многообразие культур и цивилизаций; определять миссию отдельной личности и масс в историческом процессе; выстраивать суждения о многовариантности исторического процесса; давать практические рекомендации для использования основ знаний в области истории и исторического развития общества; использовать полученные знания в области истории в профессиональной деятельности (ОК-2);

- оценивать достоинства, недостатки и сферы практического использования технологий и методик рекламы и связей с общественностью; разрабатывать рекламное обращение; рассчитать основные стоимостные показатели рекламы; разработать рекламную кампанию и медиаплан; выявлять главные факторы, влияющие на динамику развития туризма и отдельных его видов, давать краткий обзор состояния развития туризма в отдельных туристских регионах (ПК-10).

Навыки:

– предоставления информации клиентам в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными потребностями клиентов (ВК-3);

- представления об историческом развитии общества; уважительное и бережное отношение к историческому наследию, традициям; владение приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума; представление об историческом развитии учебной мысли (ОК-2);

– современными технологиями, методами и приемами при реализации PR- и рекламных кампаний, направленных на продвижение гостиничных услуг;

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>навыками анализа статистических показателей, характеризующих уровень развития туризма (ПК-10).</p>
	<p>РАЗДЕЛ I. КУЛЬТУРОЛОГИЯ В СИСТЕМЕ ГУМАНИТАРНОГО ЗНАНИЯ.</p>
	<p>1. Предмет культурологии. Сущность, структура, основные функции культуры.</p>
	<p>2. Культура и цивилизация.</p>
	<p>3. Культурная антропология</p>
	<p>РАЗДЕЛ II. КУЛЬТУРА, ЧЕЛОВЕК, ОБЩЕСТВО.</p>
	<p>4. Типология культуры</p>
	<p>5. Становление, этапы развития западноевропейской цивилизации и культуры.</p>
	<p>6. Проблемы отечественной теории и истории культуры.</p>
	<p>7. Современная культура: проблемы, итоги, перспективы развития.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: 1 семестр – зачет с оценкой</p>
	<p><u>Заочная форма обучения</u>: 1 курс – зачет с оценкой</p>
Автор:	<p>старший преподаватель кафедры философии и истории,</p>
	<p>к.и.н. О. Н. Шматько</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Управление персоналом»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
КОД

«Гостиничное дело»
направление подготовки

**«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»**
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5_ЗЕТ, 180 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: Лекции – <u>28</u> ч., практические занятия – <u>44</u> ч., самостоятельная работа – <u>72</u> ч., контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: Лекции – <u>6</u> ч., практические занятия – <u>10</u> ч., самостоятельная работа – <u>155</u> ч., контроль – <u>9</u> ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов комплексных знаний в области теории и практики управления персоналом в организации, выработка системного представления об основных методах и подходах к управлению человеком, необходимых для эффективной организации работы персонала организации.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.Б.20 «Управление персоналом» относится к базовой части.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей; ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знания: - основных методов управления персоналом в процессе организации работы коллектива (ОПК-2); - способов мотивации персонала, подходов к адаптации новых сотрудников, а также методов оценки эффективности деятельности персонала (ПК-4); - процедуры поиска, найма и аттестации персонала, основ формирования кадровой политики, с помощью которой осуществлять контроль выполнения должностных обязанностей сотрудниками (ПК-5); Умения:

- создавать и анализировать структуру службы управления персоналом в процессе трудовой деятельности (ОПК-2);
- проводить деловую оценку трудовой деятельности персонала, на основе которой анализировать результаты выполнения работ и достижения результатов (ПК-4);
- управлять коммуникациями и конфликтами внутри коллектива, а также контролировать уровень достижения поставленных целей сотрудниками организации (ПК-5).

Навыки:

- организации работы исполнителей на должном уровне в соответствии с установленными нормативами (ОПК-2);
- управления человеческими ресурсами, анализа результатов деятельности и повышения ее эффективности (ПК-4);
- создания системы управления персоналом гостиницы, с помощью которой возможно осуществлять контроль выполнения технологических процессов и должностных инструкций (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Значение УП в современных условиях
2. Система управления персоналом
3. Кадровая политика в гостиничной деятельности
4. Трудовые ресурсы, персонал и трудовой потенциал
5. Отбор и подбор персонала гостиницы
6. Адаптация персонала
7. Деловая оценка и аттестация персонала в гостиничной деятельности
8. Мотивация персонала
9. Развитие персонала
10. Работа с кадровым резервом
11. Деловая карьера персонала гостиницы
12. Оценка эффективности управления персоналом

Форма контроля

Очная форма обучения – 6 семестр, экзамен
 Заочная форма обучения – 3 курс, экзамен, контрольная работа

Автор

доцент кафедры менеджмента, к.э.н., Звягинцева О.С.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Правоведение»**

43.03.03
КОД

**по подготовке бакалавра по направлению подготовки
Гостиничное дело
направление подготовки
Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов
профиль(и) подготовки**

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часа.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Очная форма обучения: лекции – 22 ч, практические занятия – 32 ч, самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические занятия – 6 ч, самостоятельная работа – 94 ч., контроль (зачет) – 4 ч.

Цель изучения дисциплины Целями освоения дисциплины «Правоведение» являются: изучить основные нормативно-правовые документы; изучить основные понятия и категории права; сформировать способность ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной и общественной деятельности; сформировать и развить навыки юридического мышления для выработки системного, целостного взгляда на правовые проблемы общества.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО Дисциплина Б1.Б.21 «Правоведение» относится к базовой части блока Б1 «Дисциплины» учебного плана образовательной программы.

Компетенция, формируемая в результате освоения дисциплины Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- основы правовых знаний (ОК-4);
- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- технологические процессы и должностные инструкции в

гостиничной деятельности, систему классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Уметь:

- использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-4);
- применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, подтверждать соответствие системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Владеть:

- навыками использования общеправовых знаний в различных сферах деятельности, в т.ч. в сфере услуг (ОК-4);
- навыками применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность (ОПК-3);
- контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

- 1 Государство и его роль в жизни общества
- 2 Система права
- 3 Правонарушения и юридическая ответственность
- 4 Конституция как основной закон государства
- 5 Гражданское законодательство
- 6 Право собственности и другие вещные права
- 7 Юридические лица и их виды
- 8 Трудовое право
- 9 Законодательство в сфере информации

Форма контроля

Очная форма обучения: 2 семестр – зачет.
Заочная форма обучения: 1 курс – контрольная работа, зачет.

Автор: к.ю.н., доцент кафедры ГМУ и права В.Ю. Максимов.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03

код

Туризм

направление подготовки

«Гостиничное дело»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

очная форма:

Лекции - 20 ч., лабораторные работы – 34 ч,
самостоятельная работа - 54 ч.

заочная форма:

Лекции - 6 ч., лабораторные работы – 8 ч, самостоятельная
работа - 121 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями изучения дисциплины безопасность жизнедеятельности являются: формирование профессиональной культуры безопасности; подготовка бакалавра к грамотным и целесообразным действиям в чрезвычайных ситуациях и при ликвидации их последствий; получение знаний о нормативно-допустимых воздействиях негативных факторов на человека и среду обитания.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.Б.22 «Безопасность жизнедеятельности» входит в базовую часть образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общекультурные (ОК):
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК - 9).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек - среда обитания»; основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

уметь: идентифицировать опасности среды обитания человека; находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность.

навыки: приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве

- 1.1. Теоретические основы БЖД
- 1.2. Правовые основы БЖД
- 1.3. Организационные вопросы БЖД
- 1.4. Производственная санитария

Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

- 2.1. Электробезопасность

- 2.2. Пожарная безопасность
- 2.3. БЖД в ЧС
- 2.4. Первая помощь пострадавшим

**Форма итогового
контроля знаний**

Очная форма обучения: 3 курс – экзамен

Заочная форма обучения: 3 курс – экзамен

Автор: к.с.х.н., доцент кафедры физики Маслова Л.Ф.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Физическая культура и спорт
по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03.
код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 12 ч, практические занятия – нет, самостоятельная работа – 60 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч, практические занятия – нет, самостоятельная работа – 58 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Цель - формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизическое здоровье.
Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.23. «Физическая культура» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общепрофессиональные (ОК): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знать: - научно-теоретические и методические основы физической культуры и здорового образа жизни (ОК-8);; роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов (ОК-8); психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности (ОК-8); - средства физической культуры в регулировании работоспособности (ОК-8). Уметь: – на творческом уровне использовать и применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8). Владеть: навыками по составлению комплекса гимнастических упражнений общей и профессиональной направленности (ОК-8).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)	Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов Тема 2. Всеобщая история физической культуры и спорта

Тема 3. История физической культуры и спорта в России.

Тема 4. Социально-биологические основы физической культуры.

Тема 5. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 6. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.

Тема 7. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.

Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Тема 10. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Тема 11. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.

Тема 12. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

Тема 13. Гигиена физического воспитания и спорта

Тема 14. Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.

Тема 15. Спорт и допинг.

Тема 16. Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.

Форма контроля

Очная форма обучения: 1-3 семестр – зачет;

Заочная форма обучения: 1 курс – зачет

Автор:

Чеботова Е.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Статистика предприятий индустрии гостеприимства»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных
и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий**

Очная форма обучения: лекции – 28 ч., лабораторные занятия – 44 ч., самостоятельная работа – 36 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., лабораторные занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 88 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

Овладение основными понятиями и категориями статистики, навыками применения статистических методов исследования явлений в туристической деятельности, формирование понятийного аппарата и совокупности знаний, позволяющих заниматься сбором, сводкой и анализом статистической информации; обучение навыкам количественной оценки и статистического анализа массовых процессов и явлений, характеризующих экономическую деятельность субъектов туристского рынка

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Учебная дисциплина Б1.В.01 «Статистика предприятий индустрии гостеприимства» относится к вариативной части дисциплин и является обязательной к изучению дисциплиной

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

общекультурные (ОК):
- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)
профессиональные (ПК):
- способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:
- теоретические основы экономических категорий в сфере рынка гостиничных услуг (ОК-3);
- современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

Умения:
- проецировать имеющиеся экономические знания на сферу рынка гостиничных услуг (ОК-3);
- выбирать и интерпретировать современные научные принципы и методы исследования к сфере рынка гостиничных услуг (ПК-9);

Навыки:
- практического применения имеющихся экономических знаний в сфере рынка гостиничных услуг для получения представления о закономерностях развития массовых явлений (ОК-3);
- практического применения современных научных принципов и

методов исследования к анализу рынка гостиничных услуг (ПК-9);

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Тема 1. Предмет, задачи, система показателей и особенности методологии статистики
Тема 2. Формы, виды и методы статистического наблюдения
Тема 3. Сводка и группировка данных статистического наблюдения
Тема 4. Абсолютные и относительные величины в статистике
Тема 5. Средние показатели исследуемых явлений. Вариация признака
Тема 6. Выборочное наблюдение в статистике
Тема 7. Виды и методы анализа рядов динамики
Тема 8. Индексный метод
Тема 9. Статистические методы изучения связей между явлениями

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 4 – зачет с оценкой
Заочная форма обучения: курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа

Автор:

доцент кафедры статистики и эконометрики, к.э.н. Е.И. Капустина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Туристское страноведение»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки
«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:
		Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.
		Заочная форма обучения:
		Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины «Туристское страноведение» являются: формирование знаний в области географии, страноведения и международного туризма, ознакомление студентов с природными ресурсами, широким спектром оказываемых услуг в сфере сервиса и туризма и перспективами развития данной сферы в различных регионах России, странах СНГ и странах мира, а также знакомство с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом науки.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.02 «Туристское страноведение» относится к вариативной части образовательной программы.
---	--

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	Вузовские (ВК):
	- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3)
	общекультурные (ОК):
	- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)
	Профессиональные (ПК):
	- готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- теоретические и практические основы туристского страноведения, способствующие к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3);

- демографическое и этноконфессиальное страноведение, историко-культурное страноведение, способствующие работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- прикладных методов исследовательской деятельности в области теоретических и практических аспектов страноведения (ПК-10).

Умения:

- использовать теоретические и практические основы туристского страноведения, способствующие к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3);

- использовать демографическое и этноконфессиальное страноведение, историко-культурное страноведение, способствующие работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- применять прикладные методы исследовательской деятельности в области теоретических и практических аспектов страноведения (ПК-10).

Навыки:

- владения теоретическими и практическими основами туристского страноведения, способствующие к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3);

- работать в коллективы, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- владения прикладными методами исследовательской деятельности в области теоретических и практических аспектов страноведения (ПК-10)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Тема 1. Теоретические и практические основы туристского страноведения. Тема 2. Географическое положение и территория в туристском страноведении. Тема 3. Природа в туристском страноведении. Тема 4. Демографическое и этноконфессиональное страноведение. Тема 5. Политическое страноведение. Тема 6. Историко-культурное страноведение. Тема 7. Инфраструктура в страноведении. Тема 8. Топонимика и туризм.
--	---

Форма контроля	Очная форма обучения: 3 семестр – зачет. Заочная форма обучения: 2 курс – зачет, контрольная работа.
-----------------------	---

Автор: Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Деловой второй иностранный язык»
по подготовке бакалавра по программе академического
бакалавриата

43.03.03

Гостиничное дело

код

направление подготовки

**Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов**

программа бакалавриата

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 10 ЗЕТ, 360 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены
следующие виды занятий**

Очная форма обучения: практические занятия – 180 ч.,
самостоятельная работа – 180 ч.
Заочная форма обучения: практические занятия – 40 ч.,
самостоятельная работа – 312 ч, контроль – 8 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Деловой второй иностранный язык» является формирование у студентов способности, готовности и желания участвовать в межкультурной коммуникации и самосовершенствоваться в коммуникативной профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Учебная дисциплина Б1.В.03 «Деловой второй иностранный язык» является дисциплиной вариативной части.

**Компетенции,
формируемые в
результате освоения
дисциплины**

общекультурные (ОК):

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

профессиональные (ПК)

– готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- лексического минимума для осуществления профессиональной деятельности с использованием второго иностранного языка, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета;
- требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры;

- основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании (типы словарей, справочников, компьютерных программ, информационных сайтов сети ИНТЕРНЕТ, текстовых редакторов и т.д.). (ОК-5)

– содержания процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. (ОК-7).

- лексические единицы и модельные фразы второго иностранного языка для анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц. (ПК-4)

Умения:

- использования знания второго иностранного языка в профессиональной деятельности;

- понимания основного содержания несложных аутентичных текстов, блогов/веб-сайтов, а также письма личного характера;

- делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование;

- заполнения формуляров и бланков прагматического характера;

- поддержания контактов при помощи электронной почты (писать электронные письма личного характера) (ОК-5)

- планирования цели и установление приоритетов при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности (ОК-7).

– анализировать и делать выводы деятельности функциональных подразделений гостиниц на иностранном языке. (ПК-4)

Навыки:

- осуществления деловой коммуникаций на втором иностранном языке;

- восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров;

- компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными, социокультурными причинами;

- стратегиями проведения сопоставительного анализа факторов культуры различных стран. (ОК-5)

– применения методов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности (ОК-7).

приемами аннотирования, реферирования и анализа;

- применения современных информационных технологий и программных средств, позволяющих представлять

собранную иноязычную информацию в наглядном виде.
(ПК-4)

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Тема 1. Вводно - фонетический курс
Тема 2. Maison
Тема 3. Les saisons
Тема 4. Voyage
Тема 5. Ma famille
Тема 6. Portrait
Тема 7. Ma ville natale
Тема 8. La science et les savants
Тема 9. L'histoire de la France
Тема 10. Situation géographique de la France
Тема 11. L'état français
Тема 12. Enseignement en France
Тема 13. Fêtes en France
Тема 14. Coutumes en France

Форма контроля

Очная форма обучения: семестры 3,5 – зачет; 4, 6 – зачет с оценкой
Заочная форма обучения: курс 2 – контрольная работа, зачет
курс 3– контрольная работа, зачет

Автор:

старший преподаватель кафедры иностранных языков и межкультурной коммуникации И.Э.Крусян

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Техника и технология сервисной деятельности»**

по направлению подготовки

43.03.03

код

« Гостиничное дело»

направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных
и развлекательных комплексов

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – 28 ч., практические занятия – 44 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 6 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 155 ч.
---	---------------------------------	--

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.04 «Техника и технология сервисной деятельности» являются изучение основ технологизации сервисной деятельности, знакомство со спектром социальных технологий, используемых в гостиничном и ресторанном сервисе, курортном деле и туризме, а также практическое ознакомление с основами профессиональной деятельности специалиста сервисной деятельности, формирование у обучающегося целостного представления о технических средствах и технологиях, используемых при оказании социально-культурных и туристских услуг.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.04 «Техника и технология сервисной деятельности» относится к вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) профессиональный (ПК): - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4); б) вузовские (ВК): - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1); - готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ВК-4); - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной
--	--

деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- современных технологий оснащения предприятий и учреждений сервисной деятельности, технологизации социальных процессов обществе (ВК-1);

- современных технологий процесса сервиса, порядка разработки технологии сервисного обслуживания, выбора ресурсов для его реализации, инновационные методы сервисной деятельности (ВК-4);

- оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, особенности и порядка организации и осуществления реализации продукта сервисной деятельности (ВК-5);

- основных функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, технологического процесса управления гостиницей или средством размещения (ПК-4).

Умения:

- использовать современные технологии оснащения предприятий и учреждений сервисной деятельности, технологии создания и продвижение туристического продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);

- применять современные технологии процесса сервиса, сервисного обслуживания, выбора ресурсов для его реализации, инновационные методы сервисной деятельности (ВК-4);

- подбирать наиболее оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, приоритетные технологии сервисной деятельности (ВК-5);

- анализировать работу основных функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, технологического процесса управления гостиницей или средством размещения (ПК-4).

Навыки:

- подбора современных технологии оснащения предприятий и учреждений сервисной деятельности, технологии создания и продвижение туристического продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);

- владения современными технологическими процесса сервиса, сервисного обслуживания, выбора ресурсов для его реализации, инновационные методы сервисной деятельности (ВК-4);

- использования наиболее оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, приоритетных технологии сервисной

деятельности (ВК-5);

- анализа основных функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, технологического процесса управления гостиницей или средством размещения (ПК-4).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Предмет и сущность техники и технологии.
2. Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений сервисной деятельности.
3. Технологизация социальных процессов в обществе.
4. Направления технического прогресса в сервисной деятельности.
5. Современные технологии в сервисной деятельности.
6. Технология создания и продвижение туристического продукта.
7. Технологический процесс управления гостиницей и средством размещения.
8. Инжиниринг как новая технология обслуживания клиентов.
9. Технология организации и проведения корпоративного праздника.
10. Технология предоставления таймшерных услуг.
11. Франчайзинг как способ организации бизнеса в сервисной деятельности.
12. Технология создания и управления брендом.
13. Приоритетные технологии сервисной деятельности.
14. Технология организации и проведения маркетингового исследования в сервисной деятельности.

Форма контроля

Очная форма обучения: 5 семестр – экзамен, курсовая работа.

Заочная форма обучения: 3 курс – экзамен, контрольная работа.

Автор: Елфимова Ю.М., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Имиджиология в социально-культурном сервисе»
по подготовке бакалавра по программе прикладного бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
КОД

Гостиничное дело
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных
комплексов»

бакалаврская программа

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий

Очная форма обучения: лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.

Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль 4 ч.

Цель изучения дисциплины

Приобретение студентами комплексных знаний о создании имиджа делового человека и предприятия сферы услуг, ознакомление с научно-теоретическими основаниями теории имиджа; формирование у студентов целостного представления о назначении, формах, методах, технологиях имиджиологии.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.05 «Имиджиология в социально-культурном сервисе» относится к дисциплинам вариативной части базового цикла

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

внутривузовские (ВК):

-готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий **(ВК-2);**

профессиональные (ПК):

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы **(ПК-4);**

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основ разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий **(ВК-2);**

- основ анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей **(ПК-4).**

Умения:

- разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий **(ВК-2)**

- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслужи-

вания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Навыки:

- разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);
- анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей (ПК-4).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Имидж в структуре мира

Тема 2. Инструментарий имиджологии

Тема 3. Имидж бизнеса. Имидж делового человека.

Тема 4. Имидж в спорах и конфликтах.

Тема 5. Бренд составная часть имиджа компании

Тема 6. Формирование имиджа предприятия сферы услуг

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 6 – зачет

Заочная форма обучения: 3 курс – зачет

Автор:

доцент кафедры менеджмента, к.э.н. Д.С. Кенина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация гостиничного бизнеса»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Очная форма обучения:
Лекции – 28 ч., практические занятия – 44 ч.,
самостоятельная работа – 72 ч.
Заочная форма обучения:
Лекции – 8 ч., практические занятия – 12 ч.,
самостоятельная работа – 151 ч.

Цель изучения дисциплины Целями освоения дисциплины «Организация гостиничного бизнеса» являются приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и других средствах размещения, формирование у студентов системы знаний и представлений о современных бизнес-процессах в гостиницах при проведении крупномасштабных международных мероприятий.

Место дисциплины в структуре ОП ВО Дисциплина «Б1.В.06 Организация гостиничного бизнеса» относится к вариативной части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) профессиональные (ПК):

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

б) вузовские:

- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основных аспектов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, современных проблем и перспектив развития гостиничного бизнеса (ПК-4);

- технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, систему и методику классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

- основных технологических процессов деятельности гостиничного предприятия, особенности управления гостиничным предприятием, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Умения:

- анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, современные проблемы и перспективы развития гостиничного бизнеса (ПК-4);

- выбирать оптимальные технологические процессы, применять новые подходы и решения в профессиональной деятельности, контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности (ПК-5);

- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, формировать кадровую политику, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Навыки:

- владения методиками анализа деятельности основных функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей, современных проблем и перспектив развития гостиничного бизнеса (ПК-4);

- подбора оптимальных технологических процессов, контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности (ПК-5);

- использования и подбора оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, формирование кадровой политики, эффективной системы управления гостиничным предприятием, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса.
2. Государственное регулирование гостиничной деятельности.
3. Особенности гостиничного бизнеса.

4. Кадры и кадровая политика в гостиничном бизнесе.
5. Этика обслуживания клиента в гостиничном бизнесе.
6. Современные проблемы и аспекты развития гостиничного бизнеса.
7. Риск-менеджмент в гостиничном бизнесе.
8. Эффективность управления гостиничным предприятием.

Форма контроля

Очная форма – 6 семестр: экзамен.

Заочная форма – 4 курс: экзамен, контрольная работа.

Автор: Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация и технология работы гостиничных служб»

по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03

код

Гостиничное дело

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:

Лекции – 14 ч., практические занятия – 28 ч., самостоятельная работа – 30 ч.

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и технология работы гостиничных служб» являются изучение организационно-управленческой структуры административно-хозяйственной службы гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, а также ознакомление с квалификационными требованиями, предъявляемыми к должности руководителя АХС гостиницы, его должностными обязанностями.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.07 «Организация и технология работы гостиничных служб» относится к вариативной части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

вузовские(ВК):

-готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5);

профессиональные (ПК):

-готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

-способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

-организацию функциональных процессов в гостиницах особенности и виды гостиничного продукта; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу (ВК-5);

-методы, позволяющие проанализировать результаты функциональной деятельности различных подразделений гостиницы (ПК-4);

-технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности (ПК-5);

Умения:

-анализировать технологические процессы в гостиницах, обеспечивать оптимальную организацию функциональных процессов (ВК-5);

-проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия (ПК-4);

-определять комплекс организационных работ по подтверждению соответствия гостиничного предприятия системе классификации (ПК-5);

Навыки:

-навыками, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в гостиничной деятельности (ВК-5);

-навыками делать выводы об уровне обслуживания и эффективности профессиональной деятельности служб, подразделений и гостиничного предприятия в целом (ПК-4);

-навыками оценки выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности (ПК-5).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

1. Организационно-управленческая структура гостиницы и ее служб, их роль и значение в деятельности гостиничного предприятия.
2. Организация работы гостиничных служб.
3. Персонал гостиничных служб, его роль в слаженной работе структурных подразделений гостиничного предприятия.
4. Культура поведения персонала гостиниц.
5. Особенности и порядок регистрации и бронирования гостей, туристских групп и иностранных граждан в гостинице.
6. Основные нормативные документы служб гостиничного предприятия.
7. Конфликтные ситуации в работе гостиничных служб и методы их разрешения.
8. Автоматизация и компьютеризация гостиничных служб.

Форма контроля

Очная форма – 6 семестр: зачет с оценкой.

Заочная форма – 4 курс: зачет с оценкой, контрольная работа.

Автор

доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н В.С Варивода

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.01
код

«Сервис»

направление подготовки

«Технологии организации логистических услуг и сервис на транспорте»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часов

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Очная форма обучения:</u> Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 90 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системы знаний об основах эффективного планирования и организации деятельности в сфере социально-культурного сервиса
Место дисциплины в структуре ОП ВО	дисциплина Б1.Б.21 «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является дисциплиной вариативной части
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<ul style="list-style-type: none">– готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-2);– готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3);– способностью организовать и осуществлять реализацию продукта сервисной деятельности (Ability to manage, promote and sale of service product) (ВК-5);– способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– основ планирования производственно-хозяйственной деятельности в сфере услуг, а также необходимые ресурсы для успешной работы предприятий сервиса с целью удовлетворения запросов потребителей (ПК-2),– основ организации процессов сервиса, а также осуществлять выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3),– способов сбора и обработки информации о поведении покупателей при изменении цен с целью реализации продукта сервисной деятельности (ВК-5),– основ экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности предприятий сервиса (ОК-2).

Умения:

- определять конъюнктуры рынка и спрос потребителей на продукцию предприятий сервиса, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-2),
- составлять долгосрочные и краткосрочные планы сервисной деятельности предприятия с учетом требований потребителя (ОПК-3),
- анализировать состояние и тенденции развития рынка социокультурных услуг, с целью реализацию продукта сервисной деятельности (ВК-5),
- использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в сфере услуг (ОК-2).

Навыки:

- планирования деятельности предприятий сервиса с применением основ бизнес-планирования с целью удовлетворения спроса потребителей (ПК-2),
- планирования деятельности в сфере социокультурного сервиса, а также проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3),
- организации и осуществления реализации продукта сервисной деятельности (ВК-5),
- определения эффективности деятельности предприятий сервиса на основе проведенного бизнес-планирования (ОК-2).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Специфика деятельности предприятий сервиса, как объекта планирования
Тема 2. Стратегическое планирование на предприятиях сервиса
Тема 3. Основы бизнес - планирования с учетом специфики деятельности предприятий сервиса
Тема 4. Процесс организации управления в сфере услуг
Тема 5. Роль управленческого контроля на предприятиях сервиса
Тема 6. Особенности ценообразования в сфере услуг
Тема 7. Конкурентная разведка, как инструмент конкурентной борьбы в сфере услуг

Форма контроля

Очная форма обучения: 6 семестр – зачет,
Заочная форма обучения: 3 курс – зачет.

Автор: Орел Ю.В., к.э.н., доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме»

43.03.03
КОД

по подготовке бакалавра по направлению
43.03.03 - Гостиничное дело
направление подготовки

«Сервис гостинично - ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная / заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: Лекции – <u>20 ч.</u> , практические занятия – <u>34 ч.</u> , самостоятельная работа – <u>54 ч.</u> , контроль – <u>36 ч.</u> Заочная форма обучения: Лекции – <u>4 ч.</u> , практические занятия – <u>4 ч.</u> , самостоятельная работа – <u>127 ч.</u> , контроль – <u>9 ч.</u>
--	--

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме» является теоретическая и практическая подготовка обучающихся, которая позволяет на базе полученных знаний о характере, специфике организации и практического проведения анализа и диагностики деятельности организации, осуществить сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, дать целостную оценку состояния и перспектив развития, посредством исследования российских и международных нормативных документов, данных ведения бухгалтерского, финансового, управленческого учета и формирования финансовой отчетности.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина «Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла обязательных дисциплин Б1.В.09.
---	--

Компетенция, формируемая в результате освоения дисциплины	– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3) – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3) – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)
--	--

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: – направлений экономического анализа и последовательности его проведения, способности к коммуникации в устной и письменной формах при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-3); – типовых методик и действующую нормативно-правовую базу, рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов в сфере сервиса (ПК-3); – методики анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения (ПК-4).
---	--

Умения:

- выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие и разрабатывать новые методы, исходя из задач конкретного исследования для решения профессиональных задач (ОК-3);
- на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-3);
- на основе типовых методик анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения,

уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Навыки:

- аналитическими приемами определения целесообразности финансовых решений в области управления способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач в различных сферах (ОК-3);
- методами комплексного анализа финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности организаций различных форм собственности, ведомств и т.д. и использовать полученные сведения для выполнения инновационных проектов в сфере сервиса (ПК-3);
- методами комплексного анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Раздел 1. Анализ хозяйственной деятельности

1. Роль комплексного анализа деятельности гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов в условиях рыночной экономики.
2. Структура комплексного бизнес-плана и роль анализа в разработке и мониторинге основных показателей гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов
3. Анализ в системе маркетинга
4. Анализ состояния и использования ресурсов в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов: трудовых, материальных

Раздел 2. Анализ финансовой деятельности

5. Анализ и управление затратами в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексах
6. Финансовые результаты и рентабельность активов гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы их анализа
7. Финансовое состояние гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы ее анализа

Форма контроля

Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен

Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, контрольная работа

Автор:

доцент кафедры экономического анализа и аудита, к.э.н., доцент Батищева Е.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация продвижения сервисных услуг»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч.
--	--

Цель дисциплины изучения	Целями освоения дисциплины «Организация продвижения сервисных услуг» являются знакомство студентов с основами рекламной деятельности в социально-культурной сервисе и туризме, со спектром промо-технологий, используемых в гостиничном и ресторанном сервисе, курортном деле и туризме, а также практическое ознакомление с основами профессиональной деятельности менеджера по продажам в СКСиТ, формирование у обучающегося целостного представления об особенностях деловых коммуникаций, правилах проведения переговоров, в том числе по телефону, с контрагентами России и иностранными партнерами и других техно-логий, используемых в продвижении социально-культурных и туристских услуг.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.10 «Организация продвижения сервисных услуг» относится к вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК): – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).
--	--

	вузовские (ВК): – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших
--	--

информационных и коммуникационных технологий (ВК-2).

–

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта на основе технологии эффективных деловых коммуникаций, специфики построения рекламного сообщения, технология промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий (ПК-10);
- технологии продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства, эффективные технологии взаимодействия с потребителем в «контактной зоне», специфики построения рекламного сообщения (ВК-2).

Умения:

- использовать прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта на основе технологии эффективных деловых коммуникаций, специфики построения рекламного сообщения, технология промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий (ПК-10);
- применять технологии продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства, эффективные технологии взаимодействия с потребителем в «контактной зоне», специфики построения рекламного сообщения, технологии промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий (ВК-2).

Навыки:

- подбора прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта на основе технологии эффективных деловых коммуникаций, специфики построения рекламного сообщения, технология промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий (ПК-10);
- владения технологиями продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства, эффективными технологиями взаимодействия с потребителем в «контактной зоне», спецификами построения рекламного сообщения, технологиями промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий (ВК-2).

Краткая характеристика дисциплины (основные разделы и темы)

1. Современные технологии продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства.
2. Сущность и содержание рекламного процесса. Виды и функции рекламы в обществе, в социально-культурном сервисе и туризме.
3. Специфика построения рекламного

сообщения: изобразительная, синтетическая реклама.

4. Создание фирменного стиля. Позиционирование сервисных услуг.

5. Реклама в ресторанном, гостиничном сервисе. Реклама в индустрии туризма.

6. Эффективные технологии взаимодействия с потребителем в «контактной зоне».

7. Технология промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий.

8. Технология эффективных деловых коммуникаций.

9. Техника ведения переговоров с российскими и иностранными контрагентами.

Форма контроля

Очная форма – 7 семестр: экзамен.

Заочная форма – 4 курс: экзамен, контрольная работа.

Автор: Михайлова К.Ю., к. э. н., доцент кафедры туризма и сервиса

Иволга А.Г., к. э. н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Основы санаторно-курортного дела»

по направлению подготовки

43.03.03

код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных
и развлекательных комплексов

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – 28 ч., практические занятия – 44 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 8 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 151 ч.
---	---------------------------------	--

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.11 «Основы санаторно-курортного дела» являются создание условий, обеспечивающих комплексный подход при обучении бакалавра, изучающего данную дисциплину, включающих как получение студентами теоретических знаний о функционировании предприятий санаторно-курортной сферы, так и усвоение ими практических профессиональных навыков по основным направлениям управленческой деятельности предприятий и организаций санаторно-курортного комплекса, а также формирование представлений о современных санаторно-курортных комплексах в условиях развития индустрии оздоровительного отдыха.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.11 «Основы санаторно-курортного дела» относится к вариативной части образовательной программы.
---	--

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК): - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11); вузовские (ВК): - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3).
--	---

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - инновационных технологий в гостиничной деятельности, организации санаторно-курортного дела, технологии обслуживания в санаторно-курортном
---	---

комплексе (ПК-11);

- этики и эстетики; общие особенности национальных культур региона; исторические предпосылки формирования культурного пространства региона; организация работы санатория, концепции маркетинга в управлении санаторно-курортной деятельности (ВК-3).

Умения:

- использовать инновационные технологии в гостиничной деятельности для организации санаторно-курортного дела, организации обслуживания в санаторно-курортном комплексе (ПК-11);

- выявлять потребности потребителей, находить выход в конфликтных ситуациях в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ВК-3).

Навыки:

- подбора инновационных технологий в гостиничной деятельности для организации санаторно-курортного дела, организации обслуживания в санаторно-курортном комплексе (ПК-11);

- владения способностью организации работы санатория на основе потребностей потребителей, находить выход в конфликтных ситуациях в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ВК-3).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Место санаторно-курортного комплекса в сфере услуг.
2. Понятие рекреации.
3. Санаторно-курортный продукт: понятие и сущность.
4. Организация санаторно - курортного дела.
5. Организация работы санатория. Концепции маркетинга в управлении санаторно-курортной деятельности.
6. Технология обслуживания в санаторно-курортном комплексе.
7. Особенности реализации санаторно-курортного продукта.
8. Особенности обслуживания клиентов в санаторно-курортном продукте.
9. Анимационный сервис как новое направление в организации досуга отдыхающих.
10. Основные аспекты безопасности при осуществлении обслуживания клиентов в санаторно-курортных комплексах.

Форма контроля

Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен, курсовая работа;

Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, курсовая работа.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология переговоров в сфере услуг»
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.
		Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч.

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.12 «Технология переговоров в сфере услуг» являются у обучающегося целостного представления о правилах и особенностях международных деловых коммуникаций, технологии проведения переговоров с контрагентами России и иностранными партнерами, в том числе по телефону; формирование представлений о дипломатии как особом виде государственной деятельности; ознакомление со структурой и функциями консульских и дипломатических представительств государств, дипломатическим протоколом и правилами светской этики.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.12 «Технология переговоров в сфере услуг» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	общекультурные (ОК): - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
	профессиональные (ПК): - готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

вузовские (ВК):

- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3);

- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- дипломатии, основных правил международных переговоров, дипломатического протокола, необходимых для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- технологии переговорного процесса, методики проведения международных переговоров, приемов аргументации, виды деловых приемов, позволяющие оптимально использовать технологические процессы профессиональной деятельности (ПК-10);

- этические принципы и нормы делового общения, тактику ведения деловых переговоров, техники комплимента, национальные переговорные стили (ВК-3);

- технологии переговорного процесса в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Умения:

- использовать основы дипломатии, основных правил международных переговоров, дипломатического протокола, необходимых для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности (ОК-5);

- применять технологии переговорного процесса, методики проведения международных переговоров, приемов аргументации, виды деловых приемов, позволяющие оптимально использовать технологические процессы профессиональной деятельности (ПК-10);

- использовать знания этических принципов и норм делового общения, тактику ведения деловых переговоров, техники комплимента, национальные переговорные стили, способствующих развитию клиентурных отношений (ВК-3);

- применять технологии переговорного процесса в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5).

Навыки:

- владения основами дипломатии, основными правилами международных переговоров, дипломатического протокола, необходимых для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности (ОК-5);

- владения технологии переговорного процесса, методики проведения международных переговоров, приемов аргументации, виды деловых приемов, позволяющие оптимально использовать технологические процессы профессиональной деятельности (ПК-10);

- владения знаниями этических принципов и норм делового общения, тактику ведения деловых переговоров, техники комплимента, национальные переговорные стили, способствующих развитию клиентурных отношений (ВК-3);

- способами применять технологии переговорного процесса в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Дипломатия и дипломатическая служба государств. Профессия дипломата.
2. Государственные органы внешних сношений. Ведомство иностранных дел.
3. Международные переговоры как средство дипломатии.
4. Технология переговорного процесса. Приемы аргументации.
5. Практика проведения международных переговоров. Национальные переговорные стили.
6. Дипломатический протокол, его роль в международном общении.
7. Этические принципы и нормы делового общения.
8. Виды деловых приемов: правила организации и нормы поведения участников.
9. Проблемы общения. Невербальное общение в ходе деловых бесед,
10. Техника комплимента. Техника постановки вопроса. Приемы нейтрализации возражений.

Форма контроля

Очная форма обучения: 7 семестр – зачет.
Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: Михайлова К. Ю., к. э. н., доцент кафедры туризма и сервиса

Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иновации в сервисе»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч.
--	--

Цель дисциплины изучения	Целями изучения дисциплины «Иновации в сервисе» являются изучение области инновационной деятельности в сфере сервиса, позволяющей предприятиям, оказывающим сервисные услуги, эффективно существовать на рынке и получать соответствующую прибыль, изучение инноваций, положительно сказывающихся на работе как всей отрасли, так и внутриотраслевой составляющей, а также получение знаний и навыков по созданию различных ведущих инновационных проектов и управлению ими.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.13 «Иновации в сервисе» является дисциплиной вариативной части.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК): – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4). – готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).
--	--

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - сущность инновационной деятельности, организацию системы внутрифирменных инноваций, способы финансирования инновационной деятельности, способствующие повышению уровня обслуживания
---	---

потребителей, улучшению деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения (ПК-4);

- сущности инновационной деятельности, инновационного процесса, инновационной инфраструктуры (ПК-11).

Умения:

- использовать инновационную инфраструктуру, систему внутрифирменных инноваций, способы финансирования инновационной деятельности для анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей (ПК-4);

- использование зарубежного опыта инновационной деятельности, инновационной инфраструктуры, систему внутрифирменных инноваций для организации гостиничной деятельности (ПК-11).

Навыки:

- владения методиками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения на основе инновационной деятельности организации социально-культурного сервиса и туризма (ПК-4);

- способностью к применению зарубежного опыта инновационной деятельности, системы внутрифирменных инноваций для организации гостиничной деятельности, исследований и разработок в инновационной деятельности (ПК-11).

Краткая характеристика дисциплины (разделы и темы)

учебной (основные)

1. Сущность инновационной деятельности.
2. Инновационный процесс: этапы и характеристика.
3. Инновационная инфраструктура.
4. Исследования и разработки в инновационной деятельности.
5. Инновационные проекты в социально-культурном сервисе.
6. Управление инновациями.
7. Предпринимательство как способ реализации инновации.
8. Финансирование инновационной деятельности.
9. Инновационная деятельность организации социально-культурного сервиса и туризма.
10. Организация системы внутрифирменных инноваций.
11. Государственная политика в области инновационной деятельности.
12. Зарубежный опыт инновационной деятельности.

Форма контроля

Очная форма – 8 семестр: зачет.
Заочная форма – 4 курс: зачет, контрольная
работа.

Автор: Иволга А. Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

«Актерское мастерство»
по направлению подготовки

43.03.03

код

Гостиничное дело
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных
комплексов»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Очная форма обучения: лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.

Цель изучения дисциплины

Развитие актерских способностей студентов, обучающихся актерскому мастерству в сфере услуг посредством актерского и речевого тренинга, а также освоение элементов актерского мастерства, законов внутренней и внешней техники актера.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.14 «Актерское мастерство» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

вузовские (ВК):

готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ВК-4)

общекультурные (ОК):

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач

межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)

профессиональные (ПК):

готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10)

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- современных технологий обеспечения качественных и безопасных гостиничных услуг (ВК-4);

- основных форм коммуникационного общения в профессиональной деятельности (ОК-5);

- современных принципов работы в коллективе, основы профессионального общения (ОК-6);

- прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта (ПК-10);

Умения:

- анализировать потребительские ожидания и оценивать удовлетворенность обслуживанием в гостиничном предприятии

(ВК-4);

- использовать русский и иностранный язык в устной и письменной формах, межличностном общении и профессиональной деятельности(ОК-5);
- выделять социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в профессиональной деятельности (ОК-6);
- подбирать методы исследования для решения организационно-производственных проблем в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

Навыки:

- применения современных технологий обслуживания и обеспечения качественных и безопасных гостиничных услуг (ВК-4);
- выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении в устной и письменной формах на русском и иностранном языках (ОК-5);
- толерантного и доброжелательного отношения к окружающим в ходе профессионального общения (ОК-6);
- анализа и обобщения полученной научно-технической информации в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

1. Вводное занятие
2. Речевой тренинг
3. Упражнения на расслабление окологлоточной мускулатуры, внутриглоточная артикуляция
4. Тренировка артикуляции гласных и согласных в скороговорках, стихах
5. Речевые упражнения с движением
6. Игры, упражнения на развитие фантазии и воображения
7. Упражнения на развитие чувства ритма
8. Сценическое общение
9. Упражнения на коллективную согласованность
10. Упражнения на память физических действий
11. Оправдание места действия, физического действия

Форма контроля

Очная форма обучения: 2 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 2 курс – зачет, контрольная работа.

Автор

доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н. К.Ю. Михайлова
доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н., А.Г. Иволга

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация работы АХС в гостинице»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие виды
занятий:**

Очная форма обучения:
Лекции – 20 ч., лабораторные занятия – 34 ч.,
самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения:
Лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч.,
самостоятельная работа – 90 ч.

**Цель
дисциплины**

изучения Приобретение теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.15 «Организация работы АХС в гостинице» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.

**Компетенции,
формируемые в результате
освоения дисциплины**

общепрофессиональные (ОПК):

- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2).

вузовские (ВК):

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);
- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ВК-4);

профессиональные (ПК):

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- особенностей организации административно-хозяйственной службы, приема на работу новых сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ОПК-2).

- современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ВК-1);

- современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем, технологию работы поэтажного персонала (ВК-4);

- организационно-управленческой структуры административно-хозяйственной службы гостиницы, её роль и значение в деятельности гостиничного предприятия (ПК-5).

Умения:

- организовывать деятельность административно-хозяйственной службы, приема на работу новых сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ОПК-2);

- применение современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ВК-1);

- применять современные технологии в работе гостиничного предприятия. в том числе в работе с потребителем, технологии работы поэтажного персонала (ВК-4);

- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, соблюдать квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности (ПК-5).

Навыки:

- координировать деятельность административно-хозяйственной службы, приема на работу новых сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ОПК-2);

- владения современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технологии уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ВК-1);

- владения современными технологиями в работе

гостиничного предприятия, в том числе в работе с потребителем, технологии работы поэтажного персонала (ВК-4);

- выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, соблюдение квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Организация административно-хозяйственной службы.
2. Организационно-управленческая структура административно-хозяйственной службы гостиницы, её роль и значение в деятельности гостиничного предприятия.
3. Квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности.
4. Технология работы поэтажного персонала.
5. Графики выхода на работу персонала АХС гостиницы.
6. Офис АХС гостиницы.
7. Прием на работу новых сотрудников в АХС гостиницы.
8. Должностные обязанности заместителя руководителя АХС гостиницы.
9. Ключевое хозяйство АХС гостиницы.
10. Технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера).

Форма контроля

Очная форма – 6 семестр: зачет с оценкой
Заочная форма – 4 курс: зачет с оценкой, контрольная работа.

Автор: к.э.н, доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Введение в специальность»

по направлению подготовки

43.03.03

код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:
Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч.,
самостоятельная работа – 36 ч.

Заочная форма обучения:
Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в специальность» являются формирование представления о сфере профессиональной деятельности, её месте и роли в общественном производстве, о требованиях, предъявляемых к современному специалисту гостиничного дела, стоящими перед ним задачами, особенностях подготовки бакалавров гостиничного дела.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.16 «Введение в специальность» в соответствии с учебным планом является дисциплиной базовой части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) профессиональные (ПК):

- ПК-9 Способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.
- ПК-10 Готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

б) вузовские (ВК):

- ВК-1 Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные научные принципы и методы

исследования рынка гостиничных услуг;

- методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта;

- современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта.

Уметь:

- использовать научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;

- исследовать и анализировать требования потребителей гостиничного продукта.

Владеть:

- навыками исследования рынка гостиничных услуг;

- навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

- навыками формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Современное высшее образование: формирование компетентности специалиста.

2. Общая характеристика направления подготовки «Гостиничное дело».

3. Организация учебного процесса и методика обучения в вузе.

4. Организация самостоятельной работы студентов.

5. Особенности сервиса туристских комплексов.

6. Особенности сервиса гостиничных комплексов.

7. Особенности сервиса ресторанных комплексов.

8. Особенности сервиса развлекательных комплексов.

9. Особенности сервиса спортивных комплексов.

Форма контроля

Очная форма обучения: 1 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 1 курс – зачет.

Автор: Фурсов В. А., д.э.н., профессор кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Сервисология»
по подготовке бакалавра (магистра) по направлению

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

" Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов "
профиль(и) подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма: Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль-36 ч.
Заочная форма: Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контрольная работа – 9

Цель дисциплины

изучения

теоретическое осмысление научных знаний о человеке и его потребностях как источнике духовно- культурной и сервисной деятельности людей.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО)

учебная дисциплина Б1.В.17 «Сервисология» относится к вариативной части Блока 1. Дисциплины (модули).

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общекультурные компетенции (ОК-6):

способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

б) профессиональные (ПК-11):

- готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;

в) вузовские (ВК-3):

готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

индивидуальные особенности потребителя как основу его запросов и потребностей; основные концепции человека и человеческих потребностей в истории общественной мысли и сервисной деятельности; коммуникативные техники и технологии делового общения в гостиничной сфере; методы бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности; методы и инновационные технологии сервисной деятельности, новые формы обслуживания потребителей с учетом их потребностей.

Уметь:

выявлять потребности потребителей для формирования необходимого гостиничного продукта и факторы, влияющие на потребительское поведение; организовывать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и

религиозными традициями; работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; обеспечивать координацию действий со всеми специалистами и функциональными подразделениями предприятий гостиничной сферы для удовлетворения потребностей потребителей; осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы и инновационные технологии обслуживания

Владеть:

навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; навыками выявления потребностей потребителя и формирования необходимого гостиничного продукта; навыками обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; навыками обеспечения межличностных взаимоотношений с учетом потребностей потребителя; навыками прогнозирования и управления процессом удовлетворения потребностей человека через реализацию инновационных технологий и новых форм обслуживания в гостиничной деятельности

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные блоки и темы)**

1. Сервисология как наука
2. Человек как предмет познания.
Комплексный подход исследования человека как целостности
3. Основные концепции человека и человеческих потребностей в истории общественной мысли
4. Концепция потребностей в философии
5. Социально-психологический анализ потребностей и методы сервисной деятельности
6. Индивидуальные особенности потребителя как основа его запросов и потребностей
7. Потребности - предпосылки и продукт деятельности
8. Экономический анализ человеческих потребностей
9. Структура сервисной деятельности и удовлетворение потребностей. Рекреационная деятельность и рекреационные потребности человека

**Форма итогового
контроля знаний**

Очная форма обучения: 3 семестр – экзамен
Заочная форма обучения: 2 курс – экзамен

Автор (ы) к.п.н., доцент Таранова Е.В. _____

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Сервисная деятельность»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03

Гостиничное дело

код

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:

Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Сервисная деятельность» являются ознакомление студентов с современным рынком услуг, особенностями сферы социально-культурного сервиса с учетом потребностей потребителей и правовых норм, а также знакомство с перспективами развития сервиса в различных регионах России и других странах мира.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.18 «Сервисная деятельность» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

вузовские(ВК):

-готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3);

общекультурные (ОК):

-способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

профессиональные (ПК):

-готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

-особенностей формирования клиентурных отношений в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ВК-3);
-сущности категорий, терминологию и структуру решения социально значимых проблем, функции и методы исследований; теоретических основ современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; функции менеджмента (ОК-3);
-инновационные виды сервисной деятельности, основные потребности и психофизиологические возможности человека,

новые формы организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений (ПК-11);

Умения:

-учитывать потребности потребителя в процессе формирования и предоставления гостиничных услуг (ВК-3);

-формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения; применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента (ОК-3);

-выявлять инновационные потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

Навыки:

-участия в сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ВК-3);

-системного мышления, владение методами социально-экономических исследований, приемами и методами анализа гуманитарных проблем и явлений; навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей (ОК-3); -инновационными методами выявления потребностей потребителя, новыми приемами обслуживания и клиентоориентированной работы в процессе обслуживания потребителей (ПК-11).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности.
2. Вопросы истории развития сервисной деятельности в России.
3. Сервисная деятельность как способ удовлетворения потребностей человека и общества в целом.
4. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности. Виды сервисной деятельности.
5. Взаимоотношения специалиста по сервису и туризму и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности.
6. Предприятия, оказывающие услуги населению (сферы сервиса).
7. Разновидности услуг и их характеристика.
8. Теория и практика сервиса с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-климатических особенностей обслуживания. Управление сервисным предприятием.
9. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности.
10. Особенности жизненного цикла услуги.

Форма контроля

Очная форма – 4 семестр: экзамен.

Заочная форма – 2 курс: экзамен, контрольная работа.

Авторы

профессор кафедры туризма и сервиса, д.э.н. А. В Трухачёв
доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н. Ю. М Елфимова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – 34 ч., практические занятия – 38 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 8 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 124 ч.
---	---------------------------------	---

Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины <u>«Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма»</u> являются формирование у студентов представления о сельском туризме как об альтернативном секторе производства товаров и услуг, формирование навыков создания новых агротуристических продуктов, которые выходят за рамки традиционного представления о туристическом предложении, навыков вовлечения сельского населения в альтернативный сектор занятости, что способствует решению социальных и экономических проблем сельских территорий, которые сейчас актуальны для России в целом.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.19 «Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	--

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	общепрофессиональные (ОПК): – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3); профессиональные (ПК): - готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего
--	--

требованиям потребителей (ПК-10);

вузовские (ВК):

-готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ВК-6).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основную нормативно-правовую и технологическую документацию, необходимую при осуществление сервисной деятельности объектов сельского туризма (ОПК-3);
- прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения объектов сельского туризма (ПК-10);
- теоретические аспекты специфики организации сельского туризма, роль менеджмента, роль маркетинга в организации сельского туризма, способствующие организации и выполнению проектов сервисной деятельности объектов сельского туризма (ВК-6).

Умения:

- применять основную нормативно-правовую и технологическую документацию, необходимую при осуществление сервисной деятельности объектов сельского туризма (ОПК-3);
- использовать прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения объектов сельского туризма (ПК-10);
- применять теоретические аспекты специфики организации сельского туризма, способствующие организации и выполнению проектов сервисной деятельности объектов сельского туризма (ВК-6).

Навыки:

- владения основной нормативно-правовой и технологической документацией, необходимой при осуществление сервисной деятельности объектов сельского туризма (ОПК-3);
- подбора прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения объектов сельского туризма (ПК-10);
- владения теоретическими аспектами специфики организации сельского туризма, информационными технологиями в работе сельского гостевого дома, способствующие организации и выполнению проектов сервисной деятельности объектов сельского туризма (ВК-6).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Теоретические аспекты специфики организации сельского туризма.
2. Практика, проблемы и перспективы развития сельского туризма.
3. Роль менеджмента в организации сельского туризма.
4. Роль маркетинга в организации сельского туризма.
5. Информационные технологии в работе сельского гостевого дома.
6. Нормативно-правовая база в области организации сельских гостевых домов.
7. Экономическая природа гостевого дома как малого предприятия.
8. Бизнес-планирование: основные понятия и роль.

Форма контроля

Очная форма обучения: 4 семестр – зачет с оценкой, курсовой проект

Заочная форма обучения: 2 курс – зачет с оценкой, курсовой проект

Автор

доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н. Ю.М. Елфимова

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Менеджмент в сервисе»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03

код

Гостиничное дело

направление подготовки

**«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»**

Бакалаврская программа

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Очная форма обучения: лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч.

Заочная форма обучения: лекций - 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 121 ч., контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности; освоение студентами общетеоретических положений управления социально-экономическими системами; овладение умениями и навыками практического решения управленческих проблем; изучение мирового опыта менеджмента в сервисе, а также особенностей российского менеджмента.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.20 «Менеджмент в сервисе» входит в вариативная часть и является обязательной для изучения дисциплиной.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общекультурных (ОК):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

б) общепрофессиональные (ОПК):

- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

в) профессиональные (ПК):

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основ планирования личного времени (ОК-5);

- основ организации работы исполнителей (ОПК-2);

- способов контроля выполнения технологических процессов (ПК-5).

Умения:

- планировать и организовывать личное время (ОК-5);

- организовать работу исполнителей (ОПК-2);
- организовывать работу по подтверждению соответствия систем классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

Навыки:

- самоорганизации и самообразования (ОК-5);
- организации работы исполнителей (ОПК-2);
- контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовности к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Теоретические основы управленческой деятельности
2. Построение организационных структур менеджмента
3. Внешняя и внутренняя среда организации
4. Методы менеджмента
5. Стратегический менеджмент. Стратегия и тактика менеджмента
6. Система мотивационной деятельностью организации
7. Динамика групп. Руководство. Власть. Лидерство
8. Управленческие решения, применяемые в менеджменте
9. Основы самоменеджмента

Форма итогового контроля

Очная форма обучения: 3 семестр – Экзамен
Заочная форма обучения: 3 курс - Экзамен, контрольная работа.

Автор:

Запорожец Д.В., к.э.н, доцент кафедры менеджмент

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Маркетинг в сервисе»**

по подготовке бакалавра (магистра) по направлению

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения: лекции – 20 ч, практические занятия – 34 ч, самостоятельная работа – 54 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 6 ч, практические занятия – 8 ч, самостоятельная работа – 121 ч.

Цель изучения дисциплины

формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на получение теоретических знаний о маркетинге услуг как составной части маркетинга; обеспечить знание теоретических основ маркетинга в сервисе; сформировать навыки использования современного инструментария и технологий в маркетинге сервиса.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО)

Учебная дисциплина (модуль) Б1.В.21 «Гостиничное дело» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) внутривузовские (ВК):
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1)
б) общекультурные (ОК):
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
в) профессиональные (ПК):
- способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знания:
• источники получения информации о сферах услуг (ВК-1);
• источники получения данных необходимых для решения профессиональных задач (ОК-3);
• систему маркетинга, особенности продвижения услуг (ОК-3);
• систему маркетинга, особенности продвижения услуг (ПК-9);
• теоретические основы (понятия, категории, показатели) сферы услуг (ПК-10);
• особенности и закономерности функционирования сферы услуг (ПК-10);
• требования к формированию и использованию услуг в сфере сервиса (ПК-10).
Умения:
• собирать, обобщать, обрабатывать и анализировать информацию о вос-

требуемых сферах услуг (ВК-1);

- анализировать и давать критическую оценку государственной политике в сфере труда и занятости (ВК-1);
- проводить исследования рынка (ОК-3);
- прогнозировать спрос и предложения на услуги (ОК-3);
- планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятия сервиса (ОК-3);
- проводить исследования рынка и осуществлять продвижение услуг (ПК-9);
- определять стратегию потребительского спроса, обновления ассортимента товаров и услуг (ПК-9);
- рассчитывать показатели, характеризующие наличие и использование трудовых ресурсов на макро- и мезо- и микроуровнях (ПК-10);
- выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей (ПК-10);
- анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях (ПК-10);

Навыки:

- навыками поиска, систематизации, обработки и анализа информации о функционировании рынков услуг, формировании и использовании человеческих ресурсов навыками представления результатов аналитической и исследовательской работы в виде выступления по результатам информационного обзора и анализа информации (ВК-1);
- методами определения стратегий потребительского спроса (ОК-3);
- навыками обновления ассортимента товаров и услуг (ОК-3);
- методами проведения маркетинговых исследований в сервисе (ПК-9);
- методами сбора, обработки и анализа социально-экономических показателей, характеризующих сферу услуг (ПК-10);
- способностью выявлять проблемы экономического характера в сфере сервиса (ПК-10);
- навыками выработки способов решения проблем в сфере предоставления услуг с учетом возможных социально-экономических последствий (ПК-10).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Раздел 1. Теоретические основы маркетинга в сервисе

Раздел 2. Качество сервиса

Раздел 3. Каналы распределения услуги

Раздел 4. Маркетинг сферы сервиса в условиях инновационного развития экономики

Раздел 5. Инновационный маркетинг в сфере сервиса

Форма контроля

Очная форма обучения: 4 семестр – экзамен

Заочная форма обучения: 2 курс – экзамен, контрольная

Автор: Казарова А.Я., к.э.н., ст. преподаватель кафедры экономической теории и экономики АПК

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03.
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 328 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения: лекции – нет, практические занятия-328 ч., самостоятельная работа – нет.

Заочная форма обучения: лекции – нет, практические занятия-10 ч., самостоятельная работа – 314 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

Цель - формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Учебная дисциплина (модуль) Б1.В.22. «Физическая культура» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».

а) общепрофессиональные (ОК):

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- научно-теоретические и методические основы физической культуры и здорового образа жизни (ОК-8);

роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов (ОК-8);

психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности (ОК-8);

- средства физической культуры в регулировании работоспособности (ОК-8).

Уметь:

– на творческом уровне использовать и применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

Владеть:

навыками по составлению комплекса гимнастических упражнений общей и профессиональной направленности (ОК-8).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Всеобщая история физической культуры и спорта

Тема 3. История физической культуры и спорта в России.

Тема 4. Социально-биологические основы физической культуры.

Тема 5. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 6. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.

Тема 7. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.

Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Тема 10. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Тема 11. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.

Тема 12. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

Тема 13. Гигиена физического воспитания и спорта

Тема 14. Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.

Тема 15. Спорт и допинг.

Тема 16. Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.

Форма контроля

Очная форма обучения: 1-6 семестр – зачет;

Заочная форма обучения: 1 курс – зачет

Автор: _____

Чеботова Е.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Программные продукты индустрии сферы услуг»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	направление подготовки
«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»	
бакалаврская программа	

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий Очная форма обучения: лекции – 26 ч., лабораторные занятия – 46 ч., самостоятельная работа – 72 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., лабораторные занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 124 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины формирование знаний системных основ использования современных технических средств и информационных технологий будущими специалистами в предметной области; формирование умений решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Место дисциплины в структуре ОП ВО Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Программные продукты индустрии сферы услуг» является дисциплиной вариативной части учебного плана по выбору.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Внутривузовские (ВК):

- готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

Профессиональные:

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- способов применения информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать

различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

- анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- методов применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Умения:

- применять информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Навыки:

- применения информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

- анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Программное обеспечение и классификация индустрии сферы услуг.

Тема 2. Классификация программного обеспечения индустрии сферы услуг

Тема 3. Российские и зарубежные компьютерные системы бронирования

Тема 4. Автоматизированные системы управления и бронирования в средствах размещения.

Тема 5. Пакеты управления туристскими фирмами

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 3 – дифференцированный зачет

Заочная форма обучения: курс 3 – дифференцированный зачет

Автор:

старший преподаватель кафедры информационных систем, к.п.н. С.В.Богданова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология использования специализированного оборудования»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	направление подготовки
«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»	
бакалаврская программа	

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий Очная форма обучения: лекции – 26 ч., лабораторные занятия – 46 ч., самостоятельная работа – 72 ч.
Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., лабораторные занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 124 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины формирование знаний системных основ использования современных технических средств и информационных технологий будущими специалистами в предметной области; формирование умений решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Место дисциплины в структуре ОП ВО Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Технология использования специализированного оборудования» является дисциплиной вариативной части учебного плана по выбору.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Внутривузовские (ВК):

- готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

Профессиональные:

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)
- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- способов применения информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать

различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

- анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- методов применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Умения:

- применять информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Навыки:

- применения информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7)

- анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Программное обеспечение и классификация индустрии сферы услуг.

Тема 2. Классификация программного обеспечения индустрии сферы услуг

Тема 3. Российские и зарубежные компьютерные системы бронирования

Тема 4. Автоматизированные системы управления и бронирования в средствах размещения.

Тема 5. Пакеты управления туристскими фирмами

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 3 – дифференцированный зачет

Заочная форма обучения: курс 3 – дифференцированный зачет

Автор:

старший преподаватель кафедры информационных систем, к.п.н. С.В.Богданова

Аннотация рабочей программы
«Спортивно-оздоровительный сервис»
по подготовке бакалавра по направлению

Форма обучения – очная

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов
профиль подготовки

Форма обучения - очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены занятий:	дисциплины следующие виды	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 94 ч, подготовка контрольной работы по всем разделам дисциплины – 4 ч.
---	---------------------------------	---

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Спортивно-оздоровительный сервис» являются получение студентами профессиональных знаний в сфере сервиса оздоровительной физической культуры и спорта; дополнительных знаний, умений, навыков (профессиональных компетенций), востребованных на рынке труда в сфере спортивно-оздоровительных услуг.

Место дисциплины в структуре ОПОП
ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Спортивно-оздоровительный сервис» относится к вариативной части образовательной программы.

Компетенция,
формируемая в результате освоения
дисциплины

обще профессиональная (ОПК):
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
общекультурные (ОК):
способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
профессиональные (ПК):
готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и

новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

– основные аспекты организации работы предприятия спортивно-оздоровительного сервиса, технологии, современные проблемы и перспективы спортивно-оздоровительного сервиса (ОПК-2);

– виды спортивно-оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно-оздоровительного сервиса (ПК-11).

Умения:

- организовать работу предприятия спортивно-оздоровительного сервиса (ОПК-2);

- использовать виды спортивно-оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно-оздоровительного сервиса (ПК-11).

Навыки:

- владения способами организовывать работу предприятия спортивно-оздоровительного сервиса (ОПК-2);

- подбора видов спортивно-оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно-оздоровительного сервиса (ПК-11).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Основные понятия организации спортивно-оздоровительного сервиса
2. Основы теории спортивно-оздоровительного сервиса
3. Технология спортивно-оздоровительного сервиса
4. Предприятия спортивно-оздоровительного сервиса: виды и особенности предоставляемых услуг
5. Виды спортивно-оздоровительного

сервиса

6. Туризм и спортивно-оздоровительный сервис

7. Современные проблемы и перспективы развития спортивно-оздоровительного сервиса

Форма контроля

Очная форма: 4 семестр - зачет

Заочная форма: 3 курс зачет, контрольная работа

Автор: Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Радишаускас Т.А., ассистент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы
«Специфика работы предприятий индустрии спорта»
по подготовке бакалавра по направлению

Форма обучения – очная

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов
профиль подготовки

Форма обучения - очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены занятий:	дисциплины следующие виды	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 94 ч, подготовка контрольной работы по всем разделам дисциплины – 4 ч.
---	---------------------------------	---

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Специфика работы предприятий индустрии спорта» являются получение студентами профессиональных знаний в сфере сервиса оздоровительной физической культуры и спорта; дополнительных знаний, умений, навыков (профессиональных компетенций), востребованных на рынке труда в сфере спортивно-оздоровительных услуг.

Место дисциплины в структуре ОПОП
ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Специфика работы предприятий индустрии спорта» относится к вариативной части образовательной программы.

Компетенция,
формируемая в результате освоения
дисциплины

обще профессиональная (ОПК):
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
общекультурные (ОК):
способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
профессиональные (ПК):
готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и

новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

– основные аспекты организации работы предприятия индустрии спорта, технологии, современные проблемы и перспективы спортивно-оздоровительного сервиса (ОПК-2);

– виды спортивно-оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- инновационные технологии при организации обслуживания потребителей предприятий индустрии спорта (ПК-11).

Умения:

- организовать работу предприятия индустрии спорта (ОПК-2);

- использовать виды спортивно-оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей предприятий индустрии спорта (ПК-11).

Навыки:

- владения способами организовывать работу предприятий индустрии спорта (ОПК-2);

- подбора видов спортивно-оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей предприятия индустрии спорта (ПК-11).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Основные понятия организации предприятий индустрии спорта
2. Основы теории спортивно-оздоровительного сервиса
3. Технология спортивно-оздоровительного сервиса
4. Предприятия индустрии спорта: виды и особенности предоставляемых услуг
5. Виды спортивно-оздоровительного сервиса

6. Туризм и спортивно-оздоровительный сервис
7. Современные проблемы и перспективы развития спортивно-оздоровительного сервиса

Форма контроля

Очная форма: 4 семестр - зачет
Заочная форма: 3 курс зачет, контрольная работа

Автор: Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса
Радишаускас Т.А., ассистент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Системный анализ в управлении»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.01

код

Сервис

направление подготовки

«Технологии организации логистических услуг и сервис на транспорте»

Бакалаврская программа

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:

Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.

Заочная форма обучения:

Лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области теории систем и системного анализа, а в более общем плане – системного образа мышления.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.Б.18 « Системный анализ в управлении» является базовой дисциплиной.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) внутривузовские (ВК):

- способностью анализировать процесс сервиса, как систему удовлетворения запросов потребителей (ВК-2);

б) общекультурные (ОК):

- способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

в) профессиональные (ПК):

- готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-2).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основ анализа процесса сервиса, как системы удовлетворения запросов потребителей;

- основ работы в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- способов планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства.

Умения:

- анализировать процесс сервиса, как систему удовлетворения запросов потребителей;

- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- использовать планирование производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства.

Навыки:

- анализа процесса сервиса, как системы удовлетворения запросов потребителей;

- работы в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Понятие системы и его эволюция
2. Системные закономерности
3. Принципы и методы системного анализа
4. Системный анализ и синтез проблемы
5. Базовая методика системного анализа
6. Процедура системного анализа. Целеполагание
7. Процедура системного анализа. Декомпозиция
8. Процедура системного анализа. Агрегирование
9. Внедрение результатов системного анализа
10. Методы исследования систем управления

Форма контроля

Очная форма обучения: 7 семестр – зачет

Заочная форма обучения: 4 курс –зачет, контрольная работа.

Автор: Профессор кафедры менеджмента, д.э.н. Байдаков А.Н.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Кросс-культурный менеджмент»
по подготовке бакалавра по программе прикладного бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03

код

Гостиничное дело

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных
комплексов»

бакалаврская программа

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий

Очная форма обучения: лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч., контроль 4 ч.

Цель изучения дисциплины

комплексное изучение способов учета и грамотного использования национально-культурных особенностей стран, в которых осуществляется туристический бизнес и гостеприимство, для повышения эффективности управления данными видами деятельности. А также формирование кросс-культурной компетентности, поведенческих навыков, необходимых для более высокого уровня социальной и профессиональной адаптации в условиях различных культур.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Кросс-культурный менеджмент» относится к дисциплинам по выбору вариативной части базового цикла.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общекультурные (ОК):

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

общепрофессиональные (ОПК):

-способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

профессиональные (ПК):

- способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

Знания:

- основы самоорганизации и самообразования (ОК 7);

- основы организации работы исполнителей (ОПК-2);

- основы применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

Умения:

-планировать и организовывать личное и рабочее время (ОК-7);

- организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

- применять современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Навыки:

- планирования и организации личного и рабочего времени (ОК-7);

- организации работы исполнителей (ОПК-2);

- применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Культура как объект знания менеджмента
Тема 2. Понятие, сущность и роль национальной культуры в международном бизнесе
Тема 3. Подходы к классификации национальных деловых культур. Параметры культурных различий
Тема 4. Межкультурный контакт в туризме и гостиничной индустрии: процесс и результаты
Тема 5. Концепции кросс-культурного поведения в сфере гостеприимства
Тема 6. Методы исследований потребителей и качества оказываемых услуг в сфере туризма

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 7 – зачет
Заочная форма обучения: 4 курс – зачет

Автор:

доцент кафедры менеджмента, к.э.н. Д.С. Кенина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Интернет-предпринимательство»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки
«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спор-
тивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – <u>18</u> , лабораторные занятия – <u>18</u> ч., самостоятельная работа – <u>36</u> ч. Заочная форма обучения: Лекции – <u>4</u> ч., лабораторные занятия – <u>4</u> ч., самостоятельная работа – <u>60</u> ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины		Целью изучения учебной дисциплины «Интернет-предпринимательство» является формирование компетенций в области управления в интернет-сфере, понимание ключевых параметров, влияющих на развитие компании в данной области, механизмов продвижения компаний и их услуг, а также формирования конкурентоспособного продукта для потребителя.
Место дисциплины в структуре ОП ВО		Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Интернет-предпринимательство» является дисциплиной по выбору.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины		а) внутривузовские (ВК): - готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7) б) профессиональные (ПК): - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4); - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины		В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знать: - содержание основных правовых документов, регламентирующих библиографическую деятельность, методики обработки иллюстративного материала для научных работ (ВК-7); - теоретические основы гостиничной деятельности (ПК-4);

- принципы инновационного менеджмента; основные факторы, влияющие на результаты деятельности компании; важнейшие теории интернационализации деятельности; преимущества и недостатки различных стратегий проникновения на рынок (ПК-11).

Уметь:

- оформлять рефераты, курсовые и дипломные работы в точном соответствии с требованиями действующих стандартов, организовывать поэтапный процесс поиска научной информации как в бумажном, так и в цифровом варианте, в т.ч. на иностранных языках (ВК-7);

- применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного персонала (ПК-4);

- внедрять инновационные механизмы в деятельность гостиниц и других средств размещения; выявлять и применять инновационные технологии международной практики предложения туристских услуг (ПК-11);

Владеть:

- навыками использования современных электронных средств поиска информации, в т.ч. на иностранных языках, навыками работы с библиографическими каталогами (ВК-7);

- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителя (ПК-4);

- инновационными формами обслуживания потребителей, соответствующими технологическому и инфраструктурному развитию отрасли (ПК-11).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1 Организационные аспекты создания интернет-предприятия.

Раздел 2. Оценка рыночных возможностей предприятия.

Форма контроля

Очная форма обучения: 5 семестр – зачет

Заочная форма обучения: 3 курс - зачет

Автор: Ванина А.Г. доцент кафедры информационных систем _____

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Технологии электронного правительства» по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки
Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма: Лекции – 18 ч., практические занятия - 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.

Заочная форма: Лекции – 4, практические занятия - 4 ч., контрольная работа - 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч.

Цель изучения дисциплины

формирование у студентов системного представления принципов организации и применения систем электронного взаимодействия бизнеса и государства в информационных системах ориентированных на электронное правительство

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Учебная дисциплина входит в дисциплины по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.04.02).

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) вузовские компетенции (ВК):

- готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (**ВК-7**).

б) профессиональные компетенции (ПК):

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (**ПК-4**);

- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (**ПК-11**).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знать:

- информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, и различные источники информации по объекту сервиса (**ВК-7**);

- особенности деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровни обслуживания потребителей (**ПК-4**);

- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей

(ПК-11).

Уметь:

- применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса

(ВК-7);

- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы **(ПК-4);**

- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей **(ПК-11).**

Владеть:

- навыками применения информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использования различных источники информации по объекту сервиса **(ВК-7);**

- навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей, и формирования соответствующих выводов **(ПК-4);**

- навыками применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей **(ПК-11).**

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Тема №1 Электронное правительство. Технология e-government.

Тема №2 Проектирование документов в интересах предоставления сервисов и услуг.

Тема №3 Корпоративные системы электронного документооборота.

Тема №4 Организация юридически значимого электронного документооборота в организации.

Форма итогового контроля знаний

Очная форма обучения: 5 семестр – зачет

Заочная форма обучения: курс 3 – контрольная работа, зачет

Авторы: к.т.н., доцент Рачков В.Е., доцент кафедры информационных систем

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация обслуживания в общественном питании»

по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:
		Лекции –20 ч., практические занятия – 34ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: Лекции –4 ч., практические занятия 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч.

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 «Организация обслуживания в общественном питании» являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	--

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	общефессиональные (ОПК):
	- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2).
	профессиональные (ПК):
	- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
	- вузовские (ВК):
	- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основные нормативно-правовые документы, санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу предприятия питания, способствующие рациональной организации работы персонала предприятия питания (ОПК-2);

- функции и принципы работы службы питания, основные требования к деятельности предприятия общественного питания, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

- современных принципов и тенденций составления меню и физиологических рационов питания, современных технологий организации службы питания в гостиничном предприятии (ВК-1).

Умения:

- использовать нормативно-правовые документы, санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу предприятия питания, способствующие рациональной организации работы персонала предприятия питания (ОПК-2);

- применять основные принципы работы службы питания, основные требования к деятельности предприятия общественного питания, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5);

- использовать современные принципы принципов и тенденций составления меню и физиологических рационов питания, современных технологий организации службы питания в гостиничном предприятии (ВК-1).

Навыки:

- владения основными нормативно-правовыми документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам и персоналу предприятия питания, способствующие рациональной организации работы персонала предприятия питания (ОПК-2);

- владения способностью контролировать выполнение технологических процессов в деятельности предприятия питания и должностных инструкций (ПК-5);

- выбора современных технологий в деятельности предприятий общественного питания, современных тенденций при составление физиологических рационов питания (ВК-1).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

1. Введение в дисциплину «Организация обслуживания в общественном питании».

2. Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской

индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции.

4. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии

5. Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания.

6. Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.

7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: Елфимова Ю.В., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса
Радишаускас Т.А. ассистент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология организации деятельности предприятий питания»

по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:	
		Лекции – 20 ч.,	практические занятия – 34ч.,
		самостоятельная работа – 54 ч.	
		Заочная форма обучения:	
		Лекции – 4 ч.,	практические занятия 6 ч.,
		самостоятельная работа – 94 ч.	

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 «Технология организации деятельности предприятий питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Технология организации деятельности предприятий питания» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	--

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	общефессиональные (ОПК):
	- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2).
	профессиональные (ПК):
	- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
	- вузовские (ВК):
	- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основные нормативно-правовые документы, санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу предприятия питания, способствующие рациональной организации работы персонала предприятия питания (ОПК-2);

- функции и принципы работы службы питания, основные требования к деятельности предприятия общественного питания, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

- современных принципов и тенденций составления меню и физиологических рационов питания, современных технологий организации службы питания в гостиничном предприятии (ВК-1).

Умения:

- использовать нормативно-правовые документы, санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу предприятия питания, способствующие рациональной организации работы персонала предприятия питания (ОПК-2);

- применять основные принципы работы службы питания, основные требования к деятельности предприятия общественного питания, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5);

- использовать современные принципы принципов и тенденций составления меню и физиологических рационов питания, современных технологий организации службы питания в гостиничном предприятии (ВК-1).

Навыки:

- владения основными нормативно-правовыми документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам и персоналу предприятия питания, способствующие рациональной организации работы персонала предприятия питания (ОПК-2);

- владения способностью контролировать выполнение технологических процессов в деятельности предприятия питания и должностных инструкций (ПК-5);

- выбора современных технологий в деятельности предприятий общественного питания, современных тенденций при составление физиологических рационов питания (ВК-1).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

1. Введение в дисциплину «Технология организации деятельности предприятий питания».

2. Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской

индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции.

4. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.

5. Организация службы питания в гостиничном предприятии.

6. Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.

7. Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания.

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: Елфимова Ю.В., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса
Радишаускас Т.А. ассистент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Предпринимательство в ресторанном бизнесе»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 125 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, направленных на овладение теоретических знаний и практических умений и навыков организации и ведения предпринимательской деятельности в ресторанном бизнесе
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Предпринимательство в ресторанном бизнесе» относится к дисциплинам по выбору
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Внутривузовские (ВК):</p> <ul style="list-style-type: none">– готовность к разработке и предоставлению ресторанного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2) <p>Профессиональные (ПК):</p> <ul style="list-style-type: none">– готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– основы разработки и предоставления ресторанного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);– основы применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать основы экономических знаний для разработки и предоставления ресторанного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);– использовать основы применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

Навыки:

– навыками разработки и предоставления ресторанного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);

– навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10)

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Тема 1. Особенности предпринимательства в ресторанном бизнесе
Тема 2. Организационно-правовые формы ресторанного бизнеса
Тема 3. Культура предпринимательства в ресторанном бизнесе
Тема 4. Открытие предприятия в ресторанном бизнесе
Тема 5. Франчайзинг в ресторанном бизнесе
Тема 6. Предпринимательские риски в ресторанном бизнесе
Тема 7. Оценка эффективности предпринимательства в ресторанном бизнесе

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – экзамен, курсовая работа
Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, курсовая работа

Автор

Доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н.,
Вайцеховская С.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Предпринимательство в гостиничном бизнесе»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03
код

Гостиничное дело
направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 125 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, направленных на овладение теоретических знаний и практических умений и навыков организации и ведения предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 «Предпринимательство в гостиничном бизнесе» относится к дисциплинам по выбору
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Внутривузовские (ВК):</p> <ul style="list-style-type: none">– готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2) <p>Профессиональные (ПК):</p> <ul style="list-style-type: none">– готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– основы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);– основы применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать основы экономических знаний для разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);– использовать основы применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

Навыки:

– навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);

– навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10)

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Тема 1. Особенности предпринимательства в гостиничном бизнесе
Тема 2. Организационно-правовые формы гостиничного бизнеса
Тема 3. Культура предпринимательства в гостиничном бизнесе
Тема 4. Открытие предприятия в гостиничном бизнесе
Тема 5. Франчайзинг в гостиничном бизнесе
Тема 6. Предпринимательские риски в гостиничном бизнесе
Тема 7. Оценка эффективности предпринимательства в гостиничном бизнесе

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – экзамен, курсовая работа
Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, курсовая работа

Автор

Доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н.,
Вайцеховская С.С.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Основы кейтеринга»

по направлению подготовки

43.03.03

код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., лабораторные занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч.
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.07.01 «Основы кейтеринга» являются обучение студентов особенностям организации выездного ресторанного обслуживания корпоративных мероприятий, банкетов, фуршетов, свадебных торжеств и других праздничных мероприятий.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «Основы кейтеринга» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК): - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11); вузовские (ВК): - готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - понятия и сущности кейтеринга, различные варианты меню для выездного обслуживания, способы приготовления блюд в присутствии посетителей, формы обслуживания потребителей (ПК-11); - способы создания концептуальных предприятий общественного питания, маркетинговые стратегии, сети виртуальных ресторанов,

обеспечивающих прием заказа по сети Интернет и доставку его потребителю (ВК-7).

Умения:

- применять кейтеринговые услуги, составлять различные варианты меню для выездного обслуживания, приготовление блюд в присутствии посетителей, формы обслуживания потребителей (ПК-11);

- использовать информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности при организации предоставления кейтеринговых услуг (ВК-7).

Навыки:

- подбора инновационных технологий, таких как концептуальные предприятия питания, внедрение мерчандайзинга, расширение сети виртуальных ресторанов при организации кейтеринговых услуг (ПК-11);

- владения информационно-коммуникационными технологиями с учетом основных требований информационной безопасности при организации предоставления кейтеринговых услуг (ВК-7).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Сущность кейтеринга как вид обслуживания.
2. Виды и особенности кейтеринговых услуг.
3. Кейтеринг как вид выездного обслуживания.
4. Рынок кейтеринговых услуг в России
5. Рынок услуг предприятий питания в России сегодня.
6. Причина и идея внедрения кейтеринга в России.
7. Маркетинговая стратегия
8. Варианты меню для банкета, фуршета, шведского стола, барбекю.
9. Примерное меню выездного банкета/фуршета. Примерное меню выездного шведского стола. Внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – экзамен.
Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, контрольная работа.

Авторы: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В. С.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Специфика обслуживания конгрессно-выставочной деятельности»
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., лабораторные занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч.
---	---------------------------------	--

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 «Специфика обслуживания конгрессно-выставочной деятельности» являются обучение студентов особенностям организации обслуживания конгрессно-выставочной деятельности, выездного ресторанного обслуживания корпоративных мероприятий, банкетов, фуршетов.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 «Специфика обслуживания конгрессно-выставочной деятельности» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК): - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11); вузовские (ВК): - готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7).
--	---

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - понятия и сущности конгрессно-выставочной деятельности, различные варианты меню для выездного обслуживания, способы приготовления блюд в присутствии посетителей, формы
---	---

обслуживания потребителей (ПК-11);

- способы создания концептуальных предприятий общественного питания, маркетинговые стратегии, сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих прием заказа по сети Интернет и доставку его потребителю (ВК-7).

Умения:

- применять кейтеринговые услуги, составлять различные варианты меню для выездного обслуживания, приготовление блюд в присутствии посетителей, формы обслуживания потребителей (ПК-11);

- использовать информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности при организации предоставления кейтеринговых услуг (ВК-7).

Навыки:

- подбора инновационных технологий, таких как концептуальные предприятия питания, внедрение мерчандайзинга, расширение сети виртуальных ресторанов при организации кейтеринговых услуг (ПК-11);

- владения информационно-коммуникационными технологиями с учетом основных требований информационной безопасности при организации конгрессно-выставочной деятельности (ВК-7).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

1. Сущность конгрессно-выставочной деятельности.
2. Понятие и сущность обслуживания конгрессно-выставочной деятельности.
3. Кейтеринг как вид выездного обслуживания
4. Рынок кейтеринговых услуг в России
5. Рынок услуг предприятий питания в России сегодня.
6. Причина и идея внедрения кейтеринга в России.
7. Маркетинговая стратегия
8. Варианты меню для банкета, фуршета, шведского стола, барбекю.
9. Примерное меню выездного банкета/фуршета. Примерное меню выездного шведского стола. Внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – экзамен.

Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен,

контрольная работа.

Авторы: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В. С.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Анимационный сервис»

по направлению подготовки

43.03.03

код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:
Лекции – 20 ч., практические занятия – 34 ч.,
самостоятельная работа – 54ч.

Заочная форма обучения:
Лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч.,
самостоятельная работа – 94 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Анимационный сервис» является дать будущим специалистам как теоретические знания в области досуговой деятельности, так и освоения навыков организации развлекательных мероприятий и технологий досуговой деятельности как сопровождения процесса обслуживания на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «Анимационный сервис» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

профессиональные (ПК):
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

общепрофессиональные (ОПК):
- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:
- основные функции анимационной деятельности, субъектов анимационной деятельности, способствующие организации работы исполнителей (ОПК-2);

- инновационные технологии при организации анимационной деятельности, новые формы обслуживания потребителей (ПК-11).

Умения:

- использовать основные функции

анимационной деятельности, организовывать субъектов анимационной деятельности (ОПК-2);

- применять инновационные технологии при организации анимационной деятельности, новые формы обслуживания потребителей (ПК-11).

Навыки:

- владения способами организовывать работу субъектов анимационной деятельности (ОПК-2);

- применения инновационных технологий при организации анимационной деятельности, новыми формами обслуживания потребителей (ПК-11).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Основные виды услуг в анимационной деятельности
2. Представление о содержании анимационной деятельности
3. Субъективные цели и мотивы анимационной деятельности
4. Функции досуговой деятельности в жизнедеятельности человека
5. Субъекты культурно-досуговой деятельности
6. Общественный потенциал досуга.
7. Культура и этика досуговой деятельности
8. Экономика культуры и ее социальное значение
9. Роль культурной политики и правовых механизмов в развитии досуговой деятельности

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Автор:

Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Михайлова К.Ю., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Правила составления и оформления меню, прейскурантов и ценников»**

по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:
Лекции – ч., лабораторные занятия – 36 ч.,
самостоятельная работа – 36 ч.
Заочная форма обучения:
Лекции – ч., лабораторные 6 ч., самостоятельная
работа – 62 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями дисциплины Б1.В.ДВ.09.01 «Правила составления и оформления меню, прейскурантов и ценников» являются формирование у студентов знаний по технологии подготовки меню на предприятии общественного питания. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.09.01 «Правила составления и оформления меню, прейскурантов и ценников» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общефессиональные (ОПК):
- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

профессиональные (ПК):
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основную нормативно-правовую и технологическую документацию, необходимую для ценообразования, описания блюд в меню, технологического процесса приготовления блюда, составления прейскурантов и ценников (ОПК-3);

- функции и принципы составления меню, основные методы ценообразования, способы оценки совокупной эффективности меню, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

Умения:

- использовать нормативно-правовую и технологическую документацию, необходимую для ценообразования, описания блюд в меню, технологического процесса приготовления блюда составления прейскурантов и ценников (ОПК-3);

- применять основные методы ценообразования, методы указания цен в меню, способов оценки совокупной эффективности меню, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

Навыки:

- владения основами нормативно-правовой и технологической документацией, необходимой для определения метода ценообразования блюд в меню, описания блюд в меню, технологического процесса приготовления блюда, составления прейскурантов и ценников (ОПК-3);

- выбора основных методов ценообразования, методов указания цен в меню, способов оценки совокупной эффективности меню, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Назначение меню.
2. Функции и принципы составления меню.
3. Технологическая карта.
4. Основные методы ценообразования указания цен в меню.
5. Ценообразование в ресторане путем наценки и на основе себестоимости.
6. Фактическое ценообразование и метод валовой наценки.
7. Ценообразование на основе предельной цены, базовой цены и метод тexasской ассоциации ресторанов.
8. Методы указания цен в меню
9. Описание блюд и принцип выбора типа меню.
10. Оценка совокупной эффективности меню.

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет,
контрольная работа.

Автор: Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Транслитерация и визуализация меню»
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:	
		Лекции – ч., лабораторные занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 36 ч.	
		Заочная форма обучения:	
		Лекции – ч., лабораторные б ч., самостоятельная работа – 62 ч.	

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Транслитерация и визуализация меню» являются формирование у студентов знаний по технологии подготовки меню на предприятии общественного питания. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.09.02 «Транслитерация и визуализация меню» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	общепрофессиональные (ОПК):
	- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

	профессиональные (ПК):
	- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Знания, умения и навыки,

Знания:

получаемые в процессе изучения дисциплины

- основную нормативно-правовую и технологическую документацию, необходимую для ценообразования, описания блюд в меню, технологического процесса приготовления блюда (ОПК-3);

- функции и принципы составления меню, основные методы ценообразования, способы оценки совокупной эффективности меню, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

Умения:

- использовать нормативно-правовую и технологическую документацию, необходимую для ценообразования, описания блюд в меню, технологического процесса приготовления блюда (ОПК-3);

- применять основные методы ценообразования, методы указания цен в меню, способов оценки совокупной эффективности меню, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

Навыки:

- владения основами нормативно-правовой и технологической документацией, необходимой для определения метода ценообразования блюд в меню, описания блюд в меню, технологического процесса приготовления блюда (ОПК-3);

- выбора основных методов ценообразования, методов указания цен в меню, способов оценки совокупной эффективности меню, позволяющие контролировать выполнение технологических процессов в профессиональной деятельности (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Назначение меню.
2. Функции и принципы составления меню.
3. Виды меню и современные тенденции при их составлении.
4. Основные методы ценообразования для меню.
5. Ценообразование в ресторане путем наценки и на основе себестоимости.
6. Фактическое ценообразование и метод валовой наценки.
7. Ценообразование на основе предельной цены, базовой цены и метод техасской ассоциации ресторанов.
8. Методы указания цен в меню.
9. Описание блюд и принцип выбора типа меню.
10. Оценка совокупной эффективности меню.

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет,
контрольная работа.

Автор: Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Стилистика»
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – ч., лабораторные занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 36 ч.
		Заочная форма обучения: Лекции – ч., лабораторные занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 62 ч.

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.10.01 «Стилистика» являются формирование у студентов знаний по технологии подготовки к обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.10.01 «Стилистика» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	вузовские (ВК): - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1). - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3).
	общекультурные (ОК): - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).
	профессиональные (ПК):

- готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основных аспектов организации сервисного пространства, стилей в пространстве и образе личности, ораторского искусства необходимых для предоставления гостиничного продукта соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);

- социологические и психологические методы исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (ВК-3);

- основ поведения, подарочного этикета, веаринга, способствующие формированию идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

- практических аспектов использования знаний стилистики в профессиональной сфере (ПК-10).

Умения:

- организовывать сервисное пространство, использовать основы материаловедения, стили в пространстве и образе личности, необходимых для предоставления гостиничного продукта соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);

- применять социологические и психологические методы исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (ВК-3);

- использовать основы поведения, подарочного этикета, веаринга, способствующие формированию идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- использование прикладных методов исследования в области формирования сервисного пространства, формирование личности идеального сервисного работника, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

Навыки:

- владения способами организовывать сервисное пространства, используя основы материаловедения, стили в пространстве и образе личности, необходимых для предоставления гостиничного продукта соответствующего

требованиям потребителей (ВК-1);

- подбора социологических и психологических методов исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (ВК-3);

- владения основами поведенческой, подарочного этикета, веаринга, способствующие формированию идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- подбора прикладных методов исследования в области формирования сервисного пространства, формирования личности идеального сервисного работника, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Ведение в стилистику. Организация сервисного пространства.
2. Материаловедение. Стили в пространстве и образе личности.
3. Резюме – искусство бумажной самопрезентации.
4. Страноведческая специфика составления резюме.
5. Поведениеведение.
6. Веаринг – искусство носить одежду.
7. Подарочный этикет - искусство внимания и заботы.
8. Ораторское искусство в туризме.
9. Стилистика и персона-моделирование: научные подходы и ненаучные решения.
10. Социологические методы исследований в туризме.
11. Психологические методы исследования в туризме.
12. Практические аспекты использования знаний стилистики вне туристической сферы.

Форма контроля

Очная форма обучения: 7,8 семестр – зачет.
Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Авторы: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В. С.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Прикладная эстетика в гостеприимстве»
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – ч., лабораторные занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 36 ч.
		Заочная форма обучения: Лекции – ч., лабораторные занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 62 ч.

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.10.02 «Прикладная эстетика в гостеприимстве» являются формирование у студентов знаний по технологии подготовки к обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.10.02 «Прикладная эстетика в гостеприимстве» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	вузовские (ВК): - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1). - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ВК-3).
	общекультурные (ОК): - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

профессиональные (ПК):

- готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основных аспектов организации сервисного пространства, стилей в пространстве и образе личности, ораторского искусства необходимых для предоставления гостиничного продукта соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);

- социологические и психологические методы исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (ВК-3);

- основ поведениюведения, подарочного этикета, веаринга, способствующие формированию идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

- практических аспектов использования знаний стилистики в профессиональной сфере (ПК-10).

Умения:

- организовывать сервисное пространство, использовать основы материаловедения, стили в пространстве и образе личности, необходимых для предоставления гостиничного продукта соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);

- применять социологические и психологические методы исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (ВК-3);

- использовать основы поведениюведения, подарочного этикета, веаринга, способствующие формированию идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- использование прикладных методов исследования в области формирования сервисного пространства, формирование личности идеального сервисного работника, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

Навыки:

- владения способами организовывать сервисное пространства, используя основы материаловедения, стили в пространстве и образе личности, необходимых для предоставления

гостиничного продукта соответствующего требованиям потребителей (ВК-1);

- подбора социологических и психологических методов исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (ВК-3);

- владения основами поведенческой, подарочного этикета, веаринга, способствующие формированию идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- подбора прикладных методов исследования в области формирования сервисного пространства, формирования личности идеального сервисного работника, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Ведение в эстетику. Понятие гостеприимство. Организация сервисного пространства.

2. Материаловедение. Стили в пространстве и образе личности.

3. Резюме – искусство бумажной самопрезентации.

4. Страноведческая специфика составления резюме.

5. Поведениеведение.

6. Веаринг – искусство носить одежду.

7. Подарочный этикет - искусство внимания и заботы.

8. Ораторское искусство в туризме.

9. Эстетика и персона-моделирование: научные подходы и ненаучные решения

10. Социологические методы исследований в туризме.

11. Психологические методы исследования в туризме.

12. Практические аспекты использования знаний стилистики вне туристической сферы.

Форма контроля

Очная форма обучения: 7,8 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Авторы: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В. С

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Сервировка и декорирование стола»
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:
Лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 32 ч.,
самостоятельная работа – 72 ч.
Заочная форма обучения:
Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч.,
самостоятельная работа – 94 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями дисциплины Б1.В.ДВ.11.01 «Сервировка и декорирование стола» являются формирование у студентов знаний по технологии подготовки к обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «Б1.В.ДВ.11.01 Сервировка и декорирование стола» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общефессиональные (ОПК):
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2).

профессиональные (ПК):
- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

вузовские (ВК):
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:
- сущность организации процесса сервировки стола, способов организации работы исполнителей в ресторанном обслуживании (ОПК-2)

- инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей, различных вариантов сервировки праздничного стола, вариантов цветового решения. (ПК-11)

-классификация стеклянной и хрустальной посуды, классификация столовых приборов, классификация столовой посуды, способствующих формированию и представлению знаний о гостиничном продукте(ВК-1).

Умения:

- организовывать процесс сервировки стола, различные способы организации работы исполнителей в ресторанном обслуживании (ОПК-2);

- использовать инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей, различные варианты сервировки праздничного стола, варианты цветового решения; ПК-11);

-использовать классификацию стеклянной и хрустальной посуды, классификацию столовых приборов, классификацию столовой посуды, способствующих формированию и представлению знаний о гостиничном продукте (ВК-1).

Навыки:

- организации процесс сервировки стола, различные способы организации работы исполнителей в ресторанном обслуживании (ОПК-2);

- владение инновационными технологиями в гостиничной деятельности и новыми формами обслуживания потребителей, различными вариантами сервировки праздничного стола, вариантами цветового решения. (ПК-11);

- владение современными технологиями, основами сервировки и декорирования стола для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей ((ВК-1).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Понятие сервировки и декорирования стола.
2. Столовые бельё: виды и назначение.
- 3.Классификация стеклянной и хрустальной посуды.
- 4.Классификация столовых приборов.
- 5.Классификация столовой посуды.
- 6.Технология сервировки стола приборами.
- 7.Характеристика различных видов сервировки стола.
- 8.Сервировка праздничного стола. Варианты цветового решения

Форма контроля

Очная форма обучения: 6 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет,
контрольная работа.

Автор: Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса
Радишаускас Т.А., ассистент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Культура обслуживания в гостеприимстве»**

43.03.03

код

«Гостиничное дело»

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:

Лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 32 ч.,
самостоятельная работа – 72 ч.

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч.,
самостоятельная работа – 94 ч

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.11.02 «Культура обслуживания в гостеприимстве» являются ознакомление студентов с содержанием и нормами культуры гостеприимства в структурированном виде, формирование у студентов знаний по культуре деловых взаимоотношений в соответствующей сфере

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.02 «Культура обслуживания в гостеприимстве» относится к вариативной части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общепрофессиональные (ОПК):

- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2).

профессиональные (ПК):

- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

вузовские (ВК):

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ВК-1).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- сущность организации процесса обслуживания, основы организации взаимоотношения специалистов по сервису с клиентами в процессе сервисного обслуживания (ОПК-2);

- инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей, в том числе этические основы и деловой этикет гостеприимства (ПК-11);

- эстетических аспектов культуры сервиса, системы

управления качеством обслуживания, способствующих формированию и представлению знаний о культуре обслуживания в гостеприимстве (ВК-1).

Умения:

- организовывать процесс обслуживания, систему взаимоотношения специалистов по сервису с клиентами в процессе сервисного обслуживания (ОПК-2);

- использовать инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей (ПК-11);

- применять эстетические аспекты культуры сервиса, системы управления качеством обслуживания, способствующих формированию и представлению знаний о культуре обслуживания в гостеприимстве (ВК-1).

Навыки:

- организации процесса обслуживания, систему взаимоотношения специалистов по сервису с клиентами в процессе сервисного обслуживания (ОПК-2);

- владение инновационными технологиями в гостиничной деятельности и новыми формами обслуживания потребителей (ПК-11);

- владения современными технологиями управления системой качества обслуживания, эстетическими аспектами культуры сервиса, способствующих формированию и представлению знаний о культуре обслуживания в гостеприимстве (ВК-1).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Модуль 1. Введение. Теоретические основы дисциплины.

1. Этические основы и деловой этикет сервисной деятельности
2. Эстетические аспекты культуры сервиса
3. Роль корпоративной культуры в сервисной деятельности предприятия

Модуль 2. Состав и классификация методов исследования систем управления.

4. Взаимоотношения специалистов по сервису с клиентами в процессе сервисного обслуживания
5. Жалобы и конфликты с клиентами

Модуль 3. Управление культурой обслуживания персоналом сервисного предприятия.

6. Роль культуры сервиса в формировании имиджа предприятия
7. Управление системой качества обслуживания персоналом сервисного предприятия
8. Нормативно-правовые основы защиты прав потребителей

Форма контроля

Очная форма обучения: 6 семестр – зачет.

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: Иволга А.Г., к. э. н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Качество гостиничных услуг»

по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03

Гостиничное дело

код

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Очная форма обучения:
Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.
Заочная форма обучения:
Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч.

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Качество гостиничных услуг» являются изучение организационно-управленческой структуры службы питания гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, изучение квалификационных требований, предъявляемых к должности специалиста и руководителя, и менеджеров данной службы гостиницы, их должностные обязанности, права и ответственность.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.12.01 «Качество гостиничных услуг» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

вузовские(ВК):
-готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ВК-4);
профессиональные (ПК):
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:
-современные основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы (ВК-4);
-методы, позволяющие проанализировать результаты функциональной деятельности различных подразделений гостиницы (ПК-4);

Умения:

-анализировать современные технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания (ВК-4);

-проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия (ПК-4);

Навыки:

-навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей (ВК-4);

-навыками делать выводы об уровне обслуживания и эффективности профессиональной деятельности служб, подразделений и гостиничного предприятия в целом (ПК-4).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Понятие и сущность качества. Качество услуги как объект управления.
2. Стандартизация и сертификация в управлении качеством услуг. Всеобщее управление качеством гостиничных услуг.
3. Восприятие потребителем качества гостиничного обслуживания.
4. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства.
5. Развитие системного подхода к управлению качеством. Концепция управления качеством.
6. Функции TQM. Создание системы качества в гостинице.
7. Анализ методов оценки качества услуг. Метод критических случаев. Анализ методов оценки качества услуг. Метод SERQUAL и метод SERVPERF.
8. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSERV. Анализ методов оценки качества услуг. Метод Кано.
9. Оценка системы качества гостиничных услуг. Методика расчета индекса удовлетворенности потребителей.

Форма контроля

Очная форма обучения: 5 семестр – экзамен.
Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, контрольная работа.

Авторы

к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Ю.М Елфимова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Качество услуг предприятий питания»
по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения:
		Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.
		Заочная форма обучения:
		Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч.

Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Качество услуг предприятий питания» является изучение качества работы службы питания гостиницы, ее функциональная роль и значение в деятельности гостиничного предприятия.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.12.02 «Качество услуг предприятий питания» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК):
	- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
	вузовские (ВК):
	- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ВК-4).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания:
	- особенности деятельности функциональных подразделений предприятия питания, основные аспекта предоставления качественных услуг потребителю, стандартизацию и сертификацию в управлении качеством услуг, делать выводы и заключения на основе различных методов оценки качества гостиничных услуг (ПК-4);
	- сущность организации процесса сервиса и ресурсов, необходимых для его реализации; сущность ведения первичных исследований; терминологию и методологии науки; сущность понятия «качество» и его использования в различных областях знаний (ВК-4).

Умения:

- анализировать результаты деятельности подразделений предприятия питания с использованием методов оценки качества услуг (ПК-4);

. организовывать процесс качественного сервисного обслуживания при работе с потребителями услуг, и использовать современные технологии и ресурсы, необходимых для его реализации (ВК-4).

Навыки:

- способностью анализировать результаты деятельности подразделений предприятия питания с использованием методов оценки качества услуг, метода INDSERV, метода Кано, делать выводы и заключения на основе различных методов оценки качества (ПК-4);

- владения способностью организовывать процесс качественного сервисного обслуживания при работе с потребителями услуг, развитие системного подхода к управлению качеством на основе концепции управления качеством (ВК-4).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Введение в дисциплину «Качество услуг на предприятии питания».
2. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.
3. Организация службы питания гостиницы.
4. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства.
5. Развитие системного подхода к управлению качеством. Концепция управления качеством.
6. Функции TQM. Создание системы качества в гостинице
7. Анализ методов оценки качества услуг. Метод критических случаев. Анализ методов оценки качества услуг. Метод SERQUAL и метод SERVPERF.
8. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSERV. Анализ методов оценки качества услуг. Метод Кано.
9. Особенности системы качества обслуживания предприятий питания

Форма контроля

Очная форма обучения: 5 семестр – экзамен.
Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, контрольная работа.

Автор: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Международные деловые коммуникации на иностранных языках»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03

код

Гостиничное дело

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных
комплексов»

программа бакалавриата

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ.144 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий**

Очная форма обучения: практические занятия – 72 ч., самостоятельная работа – 72 ч.,
Заочная форма обучения: практические занятия – 18ч., самостоятельная работа – 118 ч, контроль – 8ч.

Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Международные деловые коммуникации на иностранных языках» является формирование учащегося способности, готовности и желания участвовать в межкультурной коммуникации и самосовершенствоваться в коммуникативной профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина ФТД.В.01 «Международные деловые коммуникации на иностранных языках» является дисциплиной вариативной части.

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

общекультурные (ОК):

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)

профессиональные (ПК)

-готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10)

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных способов работы над языковым и речевым материалом; основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании. (ОК-5)

- основной лексики на иностранном языке в области формирования и продвижения гостиничного продукта (ПК-10)

Умения:

- самостоятельного осуществления учебной научно-исследовательской деятельности, сбора и

обработки материала для конференций, написание эссе и презентаций на русском и французском языках (ОК-3);

- применения лексических единиц и модельных фраз на иностранном языке в области формирования и продвижения гостиничного продукта (ПК-10)

Навыки:

- анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров; владения приемами самостоятельной работы с языковым материалом с использованием справочной и учебной литературы (ОК-3)

- владения лексикой на иностранном языке в области формирования и продвижения гостиничного продукта (ПК-10)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Société
2. Enseignement
3. Moeurs
4. Medias
5. Vie quotidienne
6. Culture
7. Ecologie

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 5,6,7,8 – зачет с оценкой
Заочная форма обучения: курс 3,4 – зачет с оценкой

Автор:

старший преподаватель кафедры иностранных языков и межкультурной коммуникации И.Э. Крусян

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Бухгалтерский учет в гостиничной деятельности»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

43.03.03

«Гостиничное дело»

код

направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»

Профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часов

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Очная форма обучения:</u> Лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель дисциплины	изучения формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков организации бухгалтерского учета деятельности гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов, использованию учетной информации для принятия управленческих решений.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД.В.02 «Бухгалтерский учет в гостиничной деятельности» относится к дисциплинам вариативной части факультативов.
Компетенция, формируемая в результате освоения дисциплины	общекультурные компетенции (ОК): - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3); общепрофессиональные компетенции (ОПК): - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3); профессиональные компетенции (ПК): - владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - первичной документации и регистров бухгалтерского учета в сфере гостиничной деятельности (ОПК-3); - цели, задач и основных принципов бухгалтерского учета, основных нормативных и инструктивных материалов по организации и методике ведения бухгалтерского учета (ОК-3);

- прогрессивных форм и методов ведения учета в сфере гостиничной деятельности (систему сбора, обработки подготовки информации), возможностей современных технических средств сбора, передачи и обработки учетной информации (ПК-3);

Умения:

- организовывать и осуществлять бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности (ОПК-3);

- использовать систему знаний о принципах бухгалтерского финансового учета для разработки и обоснования учетной политики организации (ОК-3);

- использовать прогрессивные формы и методы учетно-экономической работы, обеспечивая реализацию учетного процесса, разрабатывать инструктивные указания и другие нормативные документы по вопросам учета, контроля и анализа финансово-хозяйственной деятельности организации (ПК-3).

Навыки:

- контроля соблюдения законности при использовании денежных, материальных и финансовых ресурсов (ОПК-3);

- составления бухгалтерской отчетности в соответствии с установленной формой и соблюдением достоверности информации (ОК-3);

- самостоятельного принятия решений по инновационным вопросам, связанным с учетно-экономической деятельностью, изложения своего мнения письменно и устно (ПК-3).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Основы организации бухгалтерского учета
2. Система бухгалтерских счетов и двойная запись
3. Учет денежных средств, дебиторской и кредиторской задолженности
4. Учет основных средств, нематериальных активов и инвестиций
5. Учет материально – производственных запасов
6. Цели и концепции управленческого учета
7. Учет капитала
8. Учет доходов и финансовых результатов
9. Содержание и порядок составления бухгалтерской отчетности

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 5 – зачет

Заочная форма обучения: курс 4 – контрольная работа, зачет

Автор:

доцент кафедры бухгалтерского управленческого учета, к.э.н. И.Б. Манжосова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Специфика обслуживания конгрессно-выставочной деятельности»
по направлению подготовки

43.03.03
код

«Гостиничное дело»
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов»
профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., лабораторные занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч.
---	-----------------------------	--

Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 «Специфика обслуживания конгрессно-выставочной деятельности» являются обучение студентов особенностям организации обслуживания конгрессно-выставочной деятельности, выездного ресторанного обслуживания корпоративных мероприятий, банкетов, фуршетов.
---------------------------------	--

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 «Специфика обслуживания конгрессно-выставочной деятельности» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК): - готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11); вузовские (ВК): - готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7).
--	---

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - понятия и сущности конгрессно-выставочной деятельности, различные варианты меню для выездного обслуживания, способы приготовления блюд в присутствии посетителей, формы
---	---

обслуживания потребителей (ПК-11);

- способы создания концептуальных предприятий общественного питания, маркетинговые стратегии, сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих прием заказа по сети Интернет и доставку его потребителю (ВК-7).

Умения:

- применять кейтеринговые услуги, составлять различные варианты меню для выездного обслуживания, приготовление блюд в присутствии посетителей, формы обслуживания потребителей (ПК-11);

- использовать информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности при организации предоставления кейтеринговых услуг (ВК-7).

Навыки:

- подбора инновационных технологий, таких как концептуальные предприятия питания, внедрение мерчандайзинга, расширение сети виртуальных ресторанов при организации кейтеринговых услуг (ПК-11);

- владения информационно-коммуникационными технологиями с учетом основных требований информационной безопасности при организации конгрессно-выставочной деятельности (ВК-7).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

1. Сущность конгрессно-выставочной деятельности.
2. Понятие и сущность обслуживания конгрессно-выставочной деятельности.
3. Кейтеринг как вид выездного обслуживания
4. Рынок кейтеринговых услуг в России
5. Рынок услуг предприятий питания в России сегодня.
6. Причина и идея внедрения кейтеринга в России.
7. Маркетинговая стратегия
8. Варианты меню для банкета, фуршета, шведского стола, барбекю.
9. Примерное меню выездного банкета/фуршета. Примерное меню выездного шведского стола. Внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Форма контроля

Очная форма обучения: 8 семестр – экзамен.

Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен,

контрольная работа.

Авторы: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В. С.