АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) И ПРАКТИК

43.03.03 Гостиничное дело
43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность
(2019 год набора)

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Иностранный язык

Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем межкультурной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Основные разделы:
1. Учебно-познавательная, социально-культурная сферы общения.
2. Деловая сфера общения.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения:

- УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):

УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК-4.2 – ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

УК-4.4 – демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Межкультурные коммуникации на иностранном языке

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности. Научить студентов эффективным способам использования иностранного языка в различных деловых ситуациях.

В рамках указанной общей цели приоритетным являются такие качества будущих бакалавров, как: способность осуществлять межкультурные контакты в профессиональных целях,

Основные разделы:

1. Карьера. Карьерный выбор.
2. Компания и сообщество. Корпоративная культура.
3. Управление бизнес-процессами.

Планируемые результаты обучения:

- УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):

УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК-4.2 – ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

УК-4.4 – демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
История (история России, всеобщая история)

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов понимание характера истории как науки и ее места в системе гуманитарных наук.

Основные разделы:

1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.
2. Особенности становления государственности в России и в мире. Возникновение государственности у восточных славян.
3. Русь в древности и в эпоху средневековья (IX-XVI вв.) Средневековье как стадия исторического процесса в Западной Европе, на Востоке и вРоссии.
4. Россия XVI-XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации.
5. Основные тенденции мирового развития в XVIII- XIX веках. Становление и развитие индустриального общества.
6. Россия и мир на рубеже XIX - XX вв. Первая мировая война. Эпоха революционных потрясений и гражданской войны в России.
7. Мир между мировыми войнами. СССР во Второй мировой войне.
8. Послевоенный мир (1945-1990-е гг.) Социально- экономическое развитие, общественно-политическая жизнь СССР в послевоенный период.
9. На пути к постиндустриальной цивилизации. Мир в конце XX – начале XXI вв. Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства.

Планируемые результаты обучения:

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

УК-5.1 – находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2 – демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3 – умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Философия

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов универсальных компетенций, связанных с применением философских и общенаучных методов, решением философских проблем, развитием критического мышления, рефлексии, навыков поиска, анализа, интерпретации и представления информации, способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах.

Основные разделы:

1. Историко-философское введение.
2. Онтология и теория познания.
3. Философия и методология науки.
4. Антропология и социальная философия.

Планируемые результаты обучения:

- УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:

УК-1.3 – грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки;

УК-1.4 – отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

УК-1.5 – определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

- УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:

УК-2.1 – формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение;

УК-2.2 – определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;

УК-2.3 – проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.4 – решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.

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

УК-5.1 – находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2 – демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой

истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3 – умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: формирование физической культуры личности, основ ведения здорового образа жизни, обеспечение качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к будущей социальной, образовательной, физкультурно-спортивной деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретический.
2. Методико-практический.
3. Контрольный.

Планируемые результаты обучения:

- УК-7 - способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

УК-7.1 – понимает значимость физической культуры и спорта в сохранении и формировании здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-7.2 – поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.3 – использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: 1,2,3,4 семестры - зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной и бытовой деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основные разделы:

1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.
2. Человек и техносфера. Виды и условия трудовой деятельности. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.
3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов.
4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов.
5. Обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека.
6. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.
7. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Планируемые результаты обучения:

- УК-8 - способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:

УК-8.1 – обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;

УК-8.2 – выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;

УК-8.3 – осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;

УК-8.4 – принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов системное комплексное представление об основах российского государства и права, правовых институтах системы российского права, основных теоретических подходах к определению сущности и социального назначения государства и права, принципов и источников права, регламентирующих их будущую профессиональную деятельность, которые необходимы для деятельности в области гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Учение о государстве и праве.
2. Система источников права в РФ. Источники правового регулирования гостиничных услуг.
3. Гражданское законодательство и гостиничная деятельность в Российской Федерации.
4. Предпринимательская деятельность: сущность, виды, субъекты.
5. Обязательства и договоры.
6. Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничных услуг.
7. Защита прав потребителей.
8. Юридическая ответственность за правонарушения в предпринимательской деятельности гостиничного бизнеса.
9. Правовое регулирование трудовых отношений в области гостиничной деятельности.
10. Правовое регулирование охраняемой законом тайны.

Планируемые результаты обучения:

- УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:

УК-2.3 – проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

- УК-10 - способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности:

УК-10.1 - понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации;

УК-10.2 - демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности.

- ОПК-6 - способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной

деятельности:

ОПК-6.1 – осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;

ОПК-6.2 – соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ОПК-6.3 – обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Деловые коммуникации в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний о сущности и видах профессиональных коммуникаций, этики и профессиональном кодексе профессии, овладение навыками эффективного делового и профессионального общения в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.

Основные разделы:

1. Теоретические аспекты коммуникации;
2. Деловой этикет в профессиональной коммуникации
3. Этика письменной коммуникации
4. Речевой этикет в профессиональной деятельности
5. Невербальные средства общения
6. Национальные особенности делового общения

Планируемые результаты обучения:

- УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):

УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК-4.2 – ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

УК-4.3 – Демонстрирует интегрированные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять сути идей других, дажеесли они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование базовых математических понятий и представлений, овладение языком и основными методами теоретической и прикладной математики как для закладки фундамента всего последующего математического и естественнонаучного образования, так и ввиду широких приложений и распространенности математических моделей в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии.
2. Основы математического анализа.
3. Элементы теории вероятностей.
4. Элементы математической статистики.
5. Основные математические модели управленческих и экономических задач и методы их решения.

Планируемые результаты обучения:

- УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:

УК-1.1 – анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

УК-1.2 – рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;

УК-1.5 – определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами базового уровня информационной культуры, который подразумевает овладение теоретическими основами процессов сбора, хранения и обработки информации и навыками эффективного использования современного программного обеспечения и самостоятельного изучения программных средств.

Основные разделы:

1. Управление данными при организации информационного обеспечения в решении задач для сферы гостеприимства и общественного питания.
2. Основы построения информационных систем и технологий.
3. Использование специализированных информационных технологий в процессе предоставления гостиничных и ресторанных услуг.
4. Вопросы обеспечения информационной безопасности.
5. Технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения:

- УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:

УК-1.1 – анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

УК-1.2 – рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;

УК-1.3 – грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.

- ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.1 – определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 – осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3 – использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Цель изучения дисциплины: рассмотрение программных средств обеспечения информационных процессов на предприятиях гостиничной и ресторанной сферы.

Основные разделы:

1. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного бизнеса.
2. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Планируемые результаты обучения:

- УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-1.1 – анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

УК-1.2 – рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;

УК-1.5 – определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

- ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.1 – определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 – осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3 – Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-8 - способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности:

ОПК-8.1 - определяет потребность в информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-8.2 - обеспечивает использование современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: освоить студентами основные методы и технологии управления в избранной профессиональной сфере, приобрести навыки для использования их в практике управления организациями в условиях сложного и динамичного окружения, развить у студентов лидерские качества и навыки, которые позволят им работать руководителями предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Менеджмент как вид деятельности и система управления.
2. Управление социально-экономическими системами. Организационные системы управления организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3. Внешняя и внутренняя среда организации. Организация как объект менеджмента.
4. Цикл менеджмента. Функции управления.
5. Разработка и реализация управленческих решений.
6. Методы и стили управления.
7. Концептуальные основы современного менеджмента.

Планируемые результаты обучения:

- УК-3 - способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:

УК-3.1 – понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде;

УК-3.2 – понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;

УК-3.3 – предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;

УК-3.4 – эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.

- ОПК-2 - способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1 – определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2 – использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 – формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;

ПК-1.2 – организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы экономики в предприятиях индустрии гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов наиболее полных знаний об основах методологии, базовых понятиях, категориях, а также экономических отношениях рыночного характера и первичных навыков по их применению для анализа спроса, предложения, равновесия, оценки результатов экономической деятельности на микро- и макроуровнях.

Основные разделы:

1. Введение в экономическую теорию.
2. Микроэкономика.
3. Макроэкономика.

Планируемые результаты обучения:

- ОПК-5 - способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:

ОПК-5.1 – способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2 – способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;

ОПК-5.3 – способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1):

ПК-1.1 – формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;

ПК-1.2 – организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов основ знания ведения маркетинговой деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания в рыночной экономике.

Основные разделы:

1. Введение в маркетинг. Современная концепция маркетинга.
2. Организация и управление маркетингом на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.
3. Система маркетинговых исследований в сфере гостеприимства и общественного питания.
4. Комплекс маркетинга.

Планируемые результаты обучения:

- ОПК-4 - способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-4.1 – осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов;

ОПК-4.2 – осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий;

ОПК-4.3 – осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания, ознакомление студентов с современными концепциями продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в сфере гостеприимства и общественного питания, о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия и предприятий общественного питания; овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания в средствах размещения и предприятиях общественного питания.

Основные разделы:

1. Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания.
2. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность.
3. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.
4. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения.
5. Организационное построение гостиничного предприятия.
6. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения.
7. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда.
8. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
9. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц.
10. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.
11. Формирование спроса на продукцию и услуги в индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

- ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.1 – определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 – Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

- ПК-5 - способен проектировать объекты профессиональной деятельности:

ПК-5.1 – определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности;

ПК-5.2 – осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт, курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Иностранный язык делового общения (второй)

Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем межкультурной коммуникативной компетенции для решения социально - коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Основные разделы:

1. Бытовая (Я и моя семья)
2. Учебно-познавательная, социально-культурная сферы общения.
3. Социально-культурная (Я и мир. Я и моя страна)
4. Деловая сфера общения.

Планируемые результаты обучения:

- УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):

УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК-4.2 – ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

УК-4.4 – демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

Форма промежуточной аттестации: 3,4 семестры - зачёт, 5 семестр - экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности. Научить студентов эффективным способам использования иностранного языка в различных деловых ситуациях. В рамках указанной общей цели приоритетным являются такие качества будущих бакалавров, как: способность осуществлять межкультурные контакты в профессиональных целях, конкурентоспособность, стремление к самосовершенствованию в постоянно меняющемся многоязычном и мультикультурном мире, мобильность и гибкость в решении задач производственного и научного плана, потребность в самообразовании. В учебном процессе общая цель конкретизируется в следующих параметрах:

- образовательный аспект предполагает углубление и расширение общекультурных знаний о языках, страноведческих знаний о стране изучаемого языка, знакомство с историей страны, достижениями в разных сферах, традициями, обычаями, ценностными ориентирами представителей иноязычной культуры, а также формирование и обогащение собственной картины мира на основе реалий другой культуры;
- воспитательный аспект реализуется в ходе формирования многоязычия и поликультурности в процессе развития вторичной языковой личности и становления таких личностных качеств, как толерантность, эмпатия, открытость, осознания и признание духовных и материальных ценностей других народов и культур в соотнесенности со своей культурой;
- развивающий аспект проявляется в процессе роста интеллектуального потенциала студентов, развития их креативности, способности не только получать, но и самостоятельно добывать знания и обогащать личный опыт в ходе выполнения комплексных заданий, предполагающих кооперативные групповые формы деятельности,

Основные разделы:

1. Профессиональная (Я и моя будущая профессия).

Планируемые результаты обучения:

- УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах):

УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК-4.2 – ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

УК-4.4 – демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Цель преподавания дисциплины: повышение интеллектуальной и профессиональной компетентности студентов, выработка стратегии социальной адаптации и интеграции, формирование навыков профессиональной деятельности и успешного общения и взаимодействия через систематизирование знаний психологии и конфликтологии, соединение теоретического содержания с вопросами практической работы.

Основные разделы:

1. Психологические основы сервисной деятельности.
2. Психология конфликта.

Планируемые результаты обучения:

- УК-3 - способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:

УК-3.2 – понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;

УК-3.3 – предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;

УК-3.4 – эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.

- УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:

УК-6.1 – применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;

УК-6.2 – понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов товароведно-технологического отделения, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» с комплексной системой мер защиты человека от опасностей, формируемых в рабочей зоне конкретным технологическим процессом, которая в организациях сферы гостеприимства и общественного питания формируется нормативно-правовыми, организационными, экономическими, техническими, санитарно-гигиеническими и лечебно-профилактическими мерами.

Основные разделы:

1. Общие вопросы охраны труда.
2. Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

УК-8 - способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:

УК-8.1 – обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;

УК-8.2 – выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

- ОПК-7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:

ОПК-7.1 – обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-7.2 – обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков в области системного представления о сущности и особенности предпринимательской деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретические основы предпринимательства;
2. Институционная среда функционирования предпринимательской деятельности.

Планируемые результаты обучения:

- ОПК-2 - способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2):

ОПК-2.1 – определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2 – использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-5 - способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:

ОПК-5.2 – способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;

ОПК-5.3 – способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

- ПК-2 - способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 – осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.2 – определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2.3 – осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: освоение основных понятий теории управления качеством гостинично-ресторанных услуг, предоставляемых предприятиями индустрии гостеприимства и подготовка обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управлении гостинично-ресторанных комплексов.

Основные разделы:

1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования;
2. Национальная система стандартизации;
3. Порядок классификации объектов индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

- ОПК-3 - способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:

ОПК-3.1 – оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;

ОПК-3.2 – обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.3 – осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-6 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:

ПК-6.1 – разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности;

ПК-6.2 – обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;

ПК-6.3 – организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование теоретической и практической основы для овладения базовыми знаниями в области методов научных исследований сферы гостеприимства, формирование знаний, умений и навыков проведения прикладных научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде.

Основные разделы:

1. Государственная политика и организация научной деятельности в России;
2. Методология научного исследования;
3. Поиск, обработка и накопление научно – технической информации в сфере гостеприимства и общественного питания;
4. Статистические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
5. Социологические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
6. Методы менеджмента и маркетинговых исследований в сфере гостеприимства и общественного питания;
7. Физические, физико-химические, микробиологические и органолептические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
8. Экспериментальные исследования в сфере гостеприимства и общественного питания;
9. Представление результатов прикладных исследований в профессиональной среде.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-7 - способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:

ПК-7.1 – использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности

ПК-7.2 – организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-7.3 – осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» необходимых знаний, умений и практических навыков организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства

Основные разделы:

1. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая требования к обеспечению отдыха и обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства
2. Общие и специфические особенности обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в объектах размещения и питания
3. Требования по обеспечению необходимой материальной базы в объектах размещения и питания для организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями

Планируемые результаты обучения:

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

УК-5.3 – умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: формирование средствами физической культуры и спорта специальных двигательных умений и навыков, направленных на повышение уровня физической подготовленности, развитие значимых способностей, обеспечивающих готовность к профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

Основные разделы:

1. Практический.
2. Контрольный.

Планируемые результаты обучения:

- УК-7 - способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

УК-7.1 – понимает значимость физической культуры и спорта в сохранении и формировании здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-7.2 – поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.3 – использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Противодействие экстремизму и терроризму

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма и терроризма, а также системы знаний, умений и навыков, обеспечивающей возможность противодействовать указанным явлениям в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

Основные разделы:

1. Экстремизм и терроризм как угрозы национальной безопасности.
2. Общая характеристика системы противодействия экстремисткой деятельности.
3. Общая характеристика системы противодействия терроризму.
4. Механизмы формирования нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму.

Планируемые результаты обучения:

- УК-10 - способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности:

УК-10.3 - понимает негативные последствия экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология ресторанной продукции

Цель изучения дисциплины: вооружить студентов как будущих рестораторов систематизированными знаниями технологии ресторанной продукции, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения контроля качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Основные разделы:

1. 1. Технологические процессы производства ресторанной продукции на предприятиях общественного питания в индустрии гостеприимства с позиции современных представлений науки о питании.
2. Ассортимент и технология приготовления ресторанной продукции с учетом современных представлений об основах рационального питания, оптимальном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
3. Получение практических навыков в области технологии ресторанной продукции с учетом санитарных норм и правил.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

Основные разделы:
1. Основы организации общественного питания
2. Организация производства в ресторанных заведениях
3. Организация обслуживания в ресторанных заведениях

Планируемые результаты обучения:

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 – формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;

ПК-1.2 – организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

ПК-1.3 – осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Форма промежуточной аттестации: зачёт, курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Искусство обслуживания в ресторанных заведениях

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях питания, формирования умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации обслуживания потребителей; усиление роли трудового воспитания.

Основные разделы:

1. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
2. Подготовка залов к обслуживанию потребителей.
3. Организация обслуживания посетителей в зале ресторана.
4. Основы социальной психологии.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация обслуживания торжеств

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных торжеств, формирования умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации обслуживания торжеств, практических навыков разработки техники проведения банкетов.

Основные разделы:

1. Особенности организации обслуживания приемов и банкетов.
2. Банкеты и приемы с рассадкой за столом.
3. Банкеты и приемы без рассадки за столом.
4. Правила этикета за столом.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Инновации в гостинично-ресторанной деятельности

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с адаптацией инновационных технологий к деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, готовности к проектированию инновационного гостинично-ресторанного продукта.

Основные разделы:

1. Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса.
2. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.
3. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания.
4. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания.
5. Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания.
6. Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии.
7. Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

- УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:

УК-2.1 – формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение;

УК-2.2 – определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;

УК-2.3 – проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.4 - решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта;

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий

обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Техническое и технологическое оснащение гостинично-ресторанных комплексов

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности гостинично-ресторанных комплексов и практических навыков при решении ряда задач, связанных с техническим оснащением предприятий, эффективностью использования технологического оборудования и расходуемых ими топливо - энергетических и водных ресурсов.

Основные разделы:

1. Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов
2. Технологическое оснащение предприятий ресторанного сервиса
3. Технологическое оснащение гостиничных комплексов

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний у студентов товароведно-технологического отделения, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело», о комплексном подходе к построению системы безопасности гостиничного предприятия, позволяющим применять современные технологии оказания услуг проживающим в соответствии с требованиями безопасности.

Основные разделы:

1. Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий.
2. Теоретические основы организации и функционирования системы безопасности.
3. Основы организации системы безопасности.
4. Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации.
5. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности.
6. Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах

Цель изучения дисциплины: подготовить высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия гостинично-ресторанных комплексов.

Основные разделы:

1. Санитарное законодательство. Санитарный надзор
2. Гигиенические требования к факторам внешней среды
3. Гигиенические требования к проектированию гостинично-ресторанных комплексов
4. Гигиенические требования к оснащению гостинично-ресторанных комплексов
5. Гигиенические требования к содержанию помещений гостинично-ресторанных комплексов
6. Личная гигиена работников и посетителей гостинично-ресторанных комплексов
7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов
8. Гигиенические требования к технологии приготовления и реализации пищевых продуктов
9. Пищевые отравления и вирусы
10. Гигиенические требования к организации перевозок и питания пассажиров на различных видах транспорта
11. Санитарно-эпидемиологические правила в международных путешествиях

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление персоналом в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: освоить студентами основные методы и технологии управления персоналом в избранной профессиональной сфере, приобрести навыки для использования их в практике управления персоналом в условиях сложного и динамичного окружения, развить у студентов лидерские качества и навыки, которые позволят им работать руководителями предприятий в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1. Персонал организации как объект управления.
2. Методология управления персоналом организаций сферы гостеприимства.
3. Методы построения система управления персоналом организаций сферы гостеприимства.
4. Стратегическое управление персоналом организации и кадровая стратегия.
5. Планирование работы с персоналом организации.
6. Современные технологии управления персоналом предприятия.
7. Современные прогрессивные технологии развития персонала организаций сферы гостеприимства.
8. Корпоративная культура-основа построения кадровой политики организаций сферы гостеприимства.
9. Прогрессивные методы управления поведением персонала организации.
10. Социально-экономическая оценка эффективности управления персоналом.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.2 – организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

- ПК-2 - способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 – осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.2 – определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.3 – осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-3 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:

ПК-3.4 – вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах

Цель изучения дисциплины: приобретение комплексных знаний и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию научной организации труда в производственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Основы организации труда персонала.
2. Научная организация труда персонала.
3. Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах.
4. Оценка эффективности труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах.

Планируемые результаты обучения:

- УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:

УК-6.3 – реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

УК-6.4 – критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.2 - организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика предприятий общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области экономически обоснованных решений по обеспечению экономической эффективности деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Оборот и продукция предприятий общественного питания.
2. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами.
3. Основные фонды предприятия общественного питания.
4. Труд, кадры и заработная плата на предприятиях общественного питания.
5. Затраты и расходы предприятия общественного питания.
6. Доходы предприятия общественного питания.
7. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия общественного питания. Экономические и финансовые риски

Планируемые результаты обучения:

- УК-9 - способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности:

УК-9.1 - понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

УК-9.2 - применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

УК-9.3 - использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.2 – организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

- ПК-3 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:

ПК-3.1 – осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.2 – участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-3.3 – организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.4 – вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Финансово-экономический анализ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области финансового и экономического анализа в сфере гостеприимства и общественного питания для принятия компетентных управленческих решений.

Основные разделы:

Организация анализа хозяйственно-финансовой деятельности предприятия.

1. Анализ технического уровня и технического развития предприятия.
2. Анализ использования трудовых ресурсов предприятия.
3. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия.
4. Анализ финансовой устойчивости и вероятности банкротства предприятия.
5. Анализ объемов и эффективности инвестиционной деятельности.
6. Анализ использования прибыли предприятия.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-3 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:

ПК-3.1 – осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.2 – участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-3.3 – организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.4 – вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у бакалавров знаний, основ и навыков продвижения продукции и услуг общественного питания, а так же анализа и оценки конкурентоспособности продукции и товарного портфеля предприятия.

Основные разделы:

1. Продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
2. Технологии продаж.
3. Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

- ПК- 7 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:

ПК-7.1 – использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;

ПК-7.2 – организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-7.3 - осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

- ПК-9 - способность к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-9.1 – умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-9.2 – разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет;

ПК-9.3 – проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной компетентности студента в области разработки, внедрения и управления внедрением стандартов обслуживания для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; контроля за выполнением стандартов обслуживания.

Основные разделы:

1. Основы разработки и внедрения стандартов обслуживания в деятельность гостиниц
2. Разработка стандартов обслуживания для гостиниц и других средств размещения

Планируемые результаты обучения:

ПК-6 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.

- ПК-6.1 – разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности;
- ПК-6.2 – обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области процесса ценообразования, формирования ценовой и тарифной политики в сфере гостеприимства и общественного питания для принятия компетентных решения в области ценообразования.

Основные разделы:

1. Теоретические аспекты и факторы ценообразования.
2. Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания.
3. Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания.
4. Ценовая политика и стратегии ценообразования сферы гостиничного обслуживания.
5. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
6. Методы ценообразования предприятий общественного питания и гостиничного обслуживания.
7. Государственное регулирование цен в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-8 - способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-8.1 – проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;

ПК-8.2 – принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-8.3 – разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Бухгалтерский учет и отчетность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по организации и ведению в бухгалтерского учета и отчетности организациях гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации.
2. Понятие метода бухгалтерского учета и характеристика его элементов.
3. Налоговая система Российской Федерации и характеристика основных налоговых режимов.
4. Учет активов.
5. Учет пассивов.
6. Учет доходов, расходов и финансовых результатов.
7. Бухгалтерская финансовая отчетность.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-3 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:

ПК-3.1 – осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

- ПК-8 - способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-8.4 – проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Навыки эффективного поиска работы

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических знаний, практических умений и навыков, связанных с эффективным поиском работы и необходимых для решения вопросов трудоустройства.

Основные разделы:
1. Рынок труда и занятость населения.
2. Планирование профессиональной карьеры.
3. Технология эффективного трудоустройства.
4. Правовые аспекты трудоустройства.
5. Технология адаптации на рабочем месте.

Планируемые результаты обучения:

- УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов самообразования в течении всей жизни:

УК-6.1 – применяет знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и др.), для успешного выполнения полученной работы;

УК-6.2 – понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

УК-6.3 – реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

УК-6.4 – критически оценивает перспективы использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Современные тенденции ресторанного бизнеса

Цель изучения дисциплины:

Сформировать у студентов знания о современных тенденциях ресторанного бизнеса, обучить приемам использования знаний в практической деятельности.

Основные разделы:

1. Актуальные тенденции ресторанного бизнеса.
2. Современные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания.
3. Современные тенденции в приготовлении и подачи блюд национальных кухонь народов мира.

Планируемые результаты обучения:

ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

- ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;
- ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, формирование теоретических знаний и практических умений по основам анимационной деятельности в гостиничном сервисе на основе введения в область профессиональной деятельности в формате практико- ориентированного учебного процесса, выработки способности применять полученные знания в будущей профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. 1. Представление о культурно-досуговой деятельности. Культурно-досуговая деятельность в прошлом и в настоящее время;
2. Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр;
3. Анимация. Виды анимации. Анимационная служба в гостинице;
4. Организация анимационной деятельности для гостей;
5. Организация культурно-досуговой деятельности для туристов;
6. Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей;
7. Формы организации досуга и методики их проведения;
8. Менеджмент и маркетинг организаторов досуговой деятельности;
9. Досуговая деятельность. Развитие КДД в современной России. Инновационные технологии в КДД.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостиничном предприятии

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний и навыков по оказанию широкого спектра дополнительных и сопутствующих услуг, позволяющих применять современные технологии, соответствующие запросам различных категорий потребителей.

Основные разделы:

1. Классификация услуг гостиничного предприятия.
2. Организация предоставления интерактивных услуг.
3. Организация предоставления услуг для отдыха и развлечений.
4. Организация предоставления услуг бизнес-центра.
5. Организация предоставления оздоровительных услуг.
6. Организация предоставления сопутствующих услуг.
7. Оценка уровня удовлетворенности гостей качеством предоставляемых услуг.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
География и культура напитков мира

Цель изучения дисциплины: получение студентами системного представления о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры потребления различных напитков в отдельно взятых регионах мира.

Основные разделы:

1. История виноделия. Классификация и характеристика напитков
2. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые
3. Игристые вина и шампанское
4. Напитки, полученные методом перегонки
5. Крепкие национальные напитки других стран
6. Пиво
7. Смешанные напитки
8. Ксантиновые напитки (чай, кофе, какао)
9. Напитки из молока

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Традиции питания народов мира

Цель изучения дисциплины: изучение исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

Основные разделы:

1. История и этапы развития традиций питания.
2. Принципы формирования национальных традиций и культур питания
3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания
4. Кухня славянских народов (Украина, Белоруссия, Чехословакия, Польша, Болгария)
5. Особенности формирования кухни народов России
6. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).
7. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай
8. Традиции и культура питания в арабских странах
9. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области организации обслуживания в санаторно-курортных учреждениях для оказания услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Основные разделы:

1 Санаторно-курортный комплекс в системе национальной экономики

2 Нормативно-правовые основы функционирования санаторно-курортных организаций

3 Организационная структура санаторно-курортных комплексов

4 Ресурсное обеспечение функционирования предприятий санаторно-курортной отрасли

5 Санаторно-курортный продукт

6 Маркетинг в санаторно-курортной деятельности

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация здорового питания в гостиничных комплексах

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области организации здорового питания в гостиничных комплексах с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Основные разделы:

1. Организация здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах.
2. Основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах.
3. Основы технологии приема и организации обслуживания потребителей.
4. Основы рационального питания.
5. Современные представления о здоровом питании.
6. Основы производства продуктов для оздоровительного питания.
7. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания.
8. Здоровое питание и кулинарные традиции русской кухни, особенности питания народов разных стран с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
9. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Гастротуризм

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области гастрономического туризма, ознакомление студентов с национальными кухнями стран, городов, регионов, продуктами, кулинарными традициями, культурой, с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1. Введение в гастрономический туризм.
2. Гастрономический туризм: классификация и особенности
3. Гастрономический брендинг туристской дестинации в мире и России
4. Основные гастрономические бренды и столицы мира
5. Особенности развития гастротуризма в России. Гастрономические бренды России
6. Гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России.
7. Основные субъекты гастрономического туризма
8. Влияние религии на структуру питания
9. Кулинарные книги и рецепты

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Оказание туристических услуг в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области туристических услуг, с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1. Путешествия и путешественник
2. Туризм и туристская деятельность
3. Турист
4. Виды и разновидности туризма
5. Международный туризм
6. Туризм в России
7. Индустрия туризма
8. Безопасность туризма

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Обеспечение качества обслуживания потребителей

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о рынке услуг, качестве их предоставления, конкуренции на рынке, стандартах и качестве обслуживания.

Основные разделы:

1. Исторические аспекты и актуальность внедрения стандартов качества
2. Основные принципы и задачи системы качества
3. Особенности производства услуг: внутренняя структура и характерные черты услуг.
4. Качество услуг в гостинично-ресторанных комплексах и других средств размещения
5. Имидж предприятия
6. Влияние качества обслуживания на эффективность деятельности предприятия
7. Модель качества обслуживания
8. Стандарты обслуживания в гостинично-ресторанных комплексах.
9. Поведение гостя в процессе выбора и получения услуги
10. Корпоративная культура гостиничного предприятия
11. Контроль и оценка качества обслуживания в гостиничном предприятии
12. Решение сложных ситуаций

Планируемые результаты обучения:

- ПК-6 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:

ПК-6.1 – разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности;

ПК-6.2 – обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;

ПК-6.3 – организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов необходимых знаний, умений и практических навыков по самостоятельной разработке и внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Основные разделы:

1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.

2 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах в процессе ее производства, хранения и реализации.

3 Разработка системы безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.

4 Внедрение системы безопасности пищевой продукции гостинично-ресторанных комплексах.

5 Применение риск-ориентированного подхода при организации государственного контроля предприятий питания.

Планируемые результаты обучения:

- ПК-6 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:

ПК-6.2 – обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе практики
Учебная (ознакомительная) практика

Цель прохождения практики: знакомство с деятельностью гостиниц и служб в них, формирование знаний и умений по организации работы горничных, а также приобретение практических навыков по уборке номеров и общественных помещений.

Основные разделы:

1. Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиницей
2. Знакомство с услугами, предоставляемыми гостиницей
3. Знакомство со службами гостиницы
4. Знакомство с административно-хозяйственной службой гостиницы, должностными обязанностями сотрудников службы, организацией их работы
5. Знакомство с организацией работы горничной, ассортиментом и характеристикой моющих и чистящих средств, уборочной техникой и инвентарем, комплектацией тележки горничной
6. Текущая уборка номеров: последовательность, технология. Заправка постелей. Информационная папка гостя
7. Уборка ванных комнат: последовательность, технология. Продукция индивидуального пользования в гостиницах
8. Уборка номеров после выезда гостей: последовательность и технология. Оставленные и забытые гостями вещи
9. Генеральная уборка: периодичность, последовательность, технология
10. Уборка общественных помещений гостиницы: последовательность и технология
11. Хранение и содержание инвентаря, техники, тележки горничной. Приемы раскладки чистого белья для хранения

Планируемые результаты обучения:

- УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:

УК-1.1 - анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

УК-1.2 - рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;

УК-1.3 – грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки;

УК-1.4 – отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

УК-1.5 – определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

- УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:

УК-2.1 – формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение;

УК-2.2 – определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;

УК-2.3 – проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.4 – решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.

- УК-3 - способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:

УК-3.1 – понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде;

УК-3.2 – понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности;

УК-3.3 – предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;

УК-3.4 – эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.

- УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):

УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК-4.2 – ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

УК-4.3 - демонстрирует интегрированные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая ипытаясь понять сути идей других, дажееслиони противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.

УК-4.4 – демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

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

УК-5.1 – находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2 – демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3 – умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

- УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:

УК-6.1 – применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;

УК-6.2 – понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

УК-6.3 – реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

УК-6.4 – критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.

- УК-7 - способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

УК-7.1 – понимает значимость физической культуры и спорта в сохранении и формировании здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-7.2 – поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.3 – использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

- УК-8 - способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:

УК-8.1 – обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;

УК-8.2 – выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;

УК-8.3 – осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;

УК-8.4 – принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

- ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.1 – определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 – осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3 – использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:

ОПК-7.1 – обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-7.2 – обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе практики
Производственная (преддипломная) практика

Цель прохождения практики: закрепление и развитие навыков анализа и оценки функциональной деятельности различных подразделений гостиничного предприятия, выявления направлений совершенствования профессиональной деятельности в различных подразделениях гостиничного предприятия, сбор и структурирование практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

Основные разделы:

1. Общая характеристика предприятия
2. Организационная структура управления
3. Информационное обеспечение деятельности предприятия
4. Экономические показатели работы гостиничного предприятия

Планируемые результаты обучения:

- УК-9 - способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности:

УК-9.1 - понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

УК-9.2 - применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

УК-9.3 - использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.

- УК-10 - способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности:

УК-10.1 - понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации;

УК-10.2 - демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности.

- ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.1 – определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 – осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3 – использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-2 - способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1 – определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2 – использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-3 - способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:

ОПК-3.1 – оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;

ОПК-3.2 – обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).

- ОПК-4 - способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-4.1 – осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов;

ОПК-4.2 – осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий;

ОПК-4.3 – осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

- ОПК-5 - способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:

ОПК-5.1 – способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2 – способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;

ОПК-5.3 – способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

- ОПК-6 - способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности:

ОПК-6.1 – осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;

ОПК-6.2 – соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ОПК-6.3 – обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

- ОПК-7 - способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:

ОПК-7.1 – обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-7.2 – обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

- ОПК-8 - способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности:

ОПК-8.1 - определяет потребность в информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-8.2 - обеспечивает использование современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 – формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;

ПК-1.2 – организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

ПК-1.3 – осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-2 - способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 – осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.2 – определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2.3 – осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-3 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:

ПК-3.1 – осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.2 – участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-3.3 – организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.4 – вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

- ПК-4 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

- ПК-5 - способен проектировать объекты профессиональной деятельности:

ПК-5.1 – определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности;

ПК-5.2 – осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

- ПК-6 - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:

ПК-6.1 – разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности;

ПК-6.2 – обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;

ПК-6.3 – организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

- ПК-7 - способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:

ПК-7.1 – использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности

ПК-7.2 – организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-7.3 – осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

- ПК-8 - способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-8.1 – проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;

ПК-8.2 – принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-8.3 – разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-8.4 – проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

- ПК-9 - способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-9.1 – умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-9.2 – разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет;

ПК-9.3 – проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе практики
Учебная (исследовательская) практика

Цель практики: формирование профессиональной компетентности студента в области научных исследований в сфере гостинично-ресторанной деятельности

Основные разделы:
1 Подготовительный этап
2 Научно-исследовательский этап
3 Оценочно-результативный этап

Планируемые результаты обучения:
- ПК-7 - способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:

ПК-7.1 – использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;

ПК-7.2 – организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-7.3 – осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе практики
Производственная (проектно-технологическая) практика

Цель прохождения практики: получение студентами профессионального опыта в области гостинично-ресторанной индустрии, закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков в области проектно-технологической деятельности, приобретение опыта разработки и обоснования принимаемых проектных решений, развитие профессиональных компетенций

Основные разделы:

1. Общая характеристика предприятия.
2. Организационная структура гостиничного хозяйства.
3. Характеристика службы питания гостиничного предприятия.
4. Организация делопроизводства на гостиничном предприятии.
5. Показатели, характеризующие гостиничную деятельность.
6. Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиничного предприятия.
7. Инженерное оборудование гостиничного предприятия.
8. Пожарная безопасность, охрана труда, техника безопасности

Планируемые результаты обучения:

- ПК-5 - способен проектировать объекты профессиональной деятельности: ПК-5.1 – определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности:

ПК-5.2 – осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

- ПК-8 - способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-8.1 – проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;

ПК-8.2 – принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-8.3 – разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-8.4 – проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

- ПК-9 - способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-9.1 – умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-9.2 – разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет;

ПК-9.3 – проводит оценку эффективности программ продвижения интернет-услуг организаций сферы гостеприимства и питания. общественного

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе практики
Производственная (организационно-управленческая) практика

Цель практики: углубление и закрепление полученных теоретических знаний в области аналитических методов по управлению хозяйствующими субъектами гостиничного бизнеса, получение профессиональных умений организации и управления в области гостиничного дела в условиях реального производства.

Основные разделы:

1. Общая характеристика предприятия
2. Организационная структура управления
3. Управление производством услуг
4. Управление персоналом

Планируемые результаты обучения:

- ПК-1 - способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 – формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;

ПК-1.2 – организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

ПК-1.3 – осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-2 - способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 – осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.2 – определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2.3 – осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-3 - способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:

ПК-3.1 – осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.2 – участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-3.3 – организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

ПК-3.4 – вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Интерьер и озеленение гостинично-ресторанных комплексов

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов базовые теоретические знания и практические навыки по формированию интерьера пространства и озеленения зданий и территории гостинично-ресторанных комплексов.

Основные разделы:

1. Введение в дисциплину.
2. Интерьер гостинично-ресторанных комплексов и декорирование.
3. Озеленение гостинично-ресторанных комплексов и прилегающей территории

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Социально-ориентированный гостиничный продукт

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с технологией, организацией и специфической особенностью деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для обеспечения различных видов социального туризма.

Основные разделы:

1. Социальный туризм: основные понятия, сущность, классификация
2. Нормативно-правовые основы социального туризма
3. Технология и организация деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания для организации туризма маломобильных людей (лечебно-оздоровительный)
4. Технология и организация деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания для организации детского и молодежного туризма (спортивно-оздоровительный)
5. Технология и организация деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания для организации туризма малоимущих слоев населения, пенсионеров

Планируемые результаты обучения:

- ПК-4 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:

ПК-4.1 – формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПК-4.2 – применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПК-4.3 – разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.