АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) И ПРАКТИК

43.03.03 Гостиничное дело
43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность
(2024 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 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:

Модуль 1. Учебно-познавательная сфера общения (1 семестр).

Модуль 2. Деловая сфера коммуникации (2 семестр).

Модуль 3. Деловая коммуникация в профессиональной сфере (3-4 семестр).

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) языке(ах) коммуникативно приемлемые стили 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) языке(ах);

УК-4.3 - демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Форма промежуточной аттестации:

1,2,3 семестры – зачет, 4 семестр - 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) языке(ах) коммуникативно приемлемые стили 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) языке(ах);

УК-4.3 - демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
История России

Цель изучения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов систематизированных знаний о закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, историческом своеобразии России, её месте в мировом сообществе цивилизаций; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Основные разделы:

1. Вводная часть.
2. Особенности развития древнерусской государственности с IX до конца XIII вв.
3. Образование и особенности развития Московской государственности (середина XIII – конец XVII вв.)
4. Особенности развития Российской империи в XVIII – начале XX вв.
5. Становление и развитие советской государственности в довоенный период (1917 -1941 гг.).
6. Вторая мировая и Великая Отечественная война
7. СССР в 1945-1991 гг.
8. Современная Россия в 1991-2020-х гг.

Планируемые результаты обучения:

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

УК-5.1 - осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Философия

Цель изучения дисциплины: формирование универсальных компетенций, связанных с применением философских категорий и методов, решением проблем, включающих различные аспекты философии, развитием критического мышления, способности ведения аргументированной дискуссии, этичному и продуктивному взаимодействию в группе.

Основные разделы:
1 История философии
2 Проблемы бытия, сознания и познания в философии
3 Проблемы человека и общества в философии

Планируемые результаты обучения:
- УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:
УК-1.1 - осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи;
УК-1.2 - осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи;
УК-1.3 - применяет системный подход для решения поставленных задач.
- УК-5 - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах:
УК-5.2 - воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: целью физического воспитания студентов является 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 раздел
2 Методико-практический раздел

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

УК-7.1 – применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности;

УК-7.2 – использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной 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. Концепция устойчивого развития цивилизации. Основные понятия и определения.
2. Чрезвычайные ситуации природного, природно-биологического и экологического характера
3. Чрезвычайные ситуации техногенного характера
4. Обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека.
5. Чрезвычайные ситуации социального характера.
6. Безопасность профессиональной деятельности
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 - выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения.

УК-8.2 - понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК-8.3 - выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правоведение

Цель изучения дисциплины:

Знакомство обучающихся с государством и правом как институтами социального управления и социального регулирования, формирование представлений об отраслях российского права, а также формирование навыков использования юридических средств в практической деятельности.

Основные разделы:

1 Общие представления о государстве

2 Общие представления о праве

3 Современное российское государство. Основы отраслей права

4 Экстремизм, терроризм, коррупция: общие представления и противодействие

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-2.2 - способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач.

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

УК-10.1 - понимает негативные последствия экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности;

УК-10.2 - понимает негативные последствия коррупции, демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, способен противодействовать ей в профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Деловая коммуникация на русском языке

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов языковой, коммуникативно-речевой и этико-речевой компетенций, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в деловой сфере общения.

Основные разделы:
1 Основы деловой коммуникации.
2 Устная деловая коммуникация и критерии её эффективности.
3 Письменная деловая коммуникация и критерии её эффективности

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) языке(ах) коммуникативно приемлемые 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) языке(ах);

УК-4.3 Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

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 - осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи;

УК-1.2 - осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний о современных информационных технологиях, тенденциях их развития и конкретных реализациях, а также овладение практическими навыками использования информационных технологий в будущей профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Основы информационно-коммуникационной деятельности.
2. Программное обеспечение.
3. Взаимодействие клиента с предприятием размещения.
4. Электронная коммерция в сети Интернет.
5. Использование облачных ресурсов.

Планируемые результаты обучения:

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

УК-1.1 - осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи;

УК-1.2 - осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи;

УК-1.3 - применяет системный подход для решения поставленных задач.

- 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 программном 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 современное 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 - понимает принципы работы современных информационных технологий 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.

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 - осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи;

УК-1.2 - осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной 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 программном 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 современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

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 и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества;

УК-3.2 - учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей;

УК-3.3 - сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели.

- 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
Экономическая культура и финансовая грамотность

Цель изучения дисциплины: формирование экономического образа мышления и развитие способности принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

Основные разделы:

1 Базовые концепции экономической культуры и финансовой грамотности. Место индивида в экономической системе.

2 Жизненный цикл индивида и личное финансовое планирование.

3 Финансовые инструменты достижения целей.

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

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

Целью освоения учебной дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг, ознакомление студентов с современными концепциями продвижения услуг в сфере гостеприимства, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в сфере гостеприимства, о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия; овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания в средствах размещения.

Основные разделы:

1. Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.
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.

- 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.

- 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: 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) языке(ах) коммуникативно приемлемые 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) языке(ах);

УК-4.3 - демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Форма промежуточной аттестации: 3,4 семестры - зачет, 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) языке (ах) коммуникативно приемлемые 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) языке (ах);

УК-4.3 - демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технологии личностного роста и социальных взаимодействий

Цель преподавания дисциплины: овладение знаниями в области активизации личностного роста, а также технологиями социального взаимодействия и работы в команде.

Основные разделы:
1 Технологии личностного роста
2 Технологии социального взаимодействия

Планируемые результаты обучения:
- УК-3 - способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:
УК-3.1 - понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества;
УК-3.2 - учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей;
УК-3.3 - сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели.
- УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:
УК-6.1 - эффективно планирует собственное время;
УК-6.2 - определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств.

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 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 - выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения;

УК-8.2 - понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

- 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: зачет.

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-2.1 – 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 обоснованно 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-6.2 - соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

- 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).

- 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.

- 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: экзамен.

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

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов необходимых знаний, умений и практических навыков организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства

Основные разделы:

1. Правовые основы положения лиц с ограниченными возможностями здоровья.
2. Особенности обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства.
3. Требования по обеспечению необходимой материально-технической базы в объектах размещения и питания для организации обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль и образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом для поддерживания на должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1 Учебно-тренировочный раздел

2 Контрольный раздел (тестирование физической подготовленности, в том числе по нормативам ВФСК ГТО)

3 Подготовка к сдаче контрольных нормативов (самостоятельная работа)

Планируемые результаты обучения:

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

УК-7.1 – применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности;

УК-7.2 – использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни;

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Проектная деятельность

Цель преподавания дисциплины: состоит в формировании у учащихся навыков анализа проектных инициатив, моделирования проектов, анализа участников проектов и построения коммуникаций в рамках правового поля и исходя из ресурсных ограничений.

В курсе изучаются теоретические основы проектной деятельности и отрабатывается практическое применение основных инструментов управления проектами.

Основные разделы*:*

1 Проектная деятельность в организациях
2 Предварительный анализ проектной инициативы
3 Структурная декомпозиция работ
4 Сетевое и календарное планирование
5 Ресурсы и бюджет проекта
6 Оценка затрат и выгод
7 Управление рисками проекта
8 Человеческие ресурсы в проекте
9 Реализация и завершение проекта

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. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;

УК-2.3 - выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.4 - способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика предприятий сферы гостеприимства и 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. Предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования.
2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
3. Ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и эффективность их использования.
4. Текущие затраты и себестоимость услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
5. Экономическая эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
6. Текущие и перспективное планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

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 в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2 - способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно 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.

- 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
Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности

Цели изучения дисциплины: формирование компетенций «Green Skills» у студентов, в интересах устойчивого развития, декарбонизации различных отраслей экономики Российской Федерации и ее адаптации к климатическим изменениям; подготовка квалифицированных кадров, готовых к восприятию и внедрению принципов ESG в рамках своей профессиональной деятельности, а также за её пределами.

Развитие зеленых навыков у студентов позволит предложить работодателям широкий спектр новых возможностей по решению отраслевых задач, необходимых для перехода к экономике с нулевым выбросом углерода, а также по оценке соответствия деятельности юридических лиц критериям ESG, выявлению участия контрагентов в гринвошинге и пр.

Основные разделы:

1. Устойчивое развитие: поиск компромиссов.
2. Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности.
3. Сценарии, в которых человечество проигрывает борьбу за благополучное будущее.

Планируемые результаты обучения:

- ОУК-1 - способен использовать в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии оценки исполнения стандартов ESG; действовать в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов:

ОУК-1.1 - понимает необходимость внедрения инновационных решений, способствующих переходу к низкоуглеродной экономике и борьбе с климатическими изменениями;

ОУК-1.2 - использует в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии, позволяющие оценивать соблюдение принципов ESG.

ОУК-1.3 - применяет в профессиональной деятельности знания для конструктивных действий в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы российской государственности

Цель изучения дисциплины:

Основной целью изучения дисциплины «Основы российской государственности» является формирование системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием своей принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Основные разделы:

1. Что такое Россия
2. Российское государство-цивилизация
3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации
4. Политическое устройство России
5. Вызовы будущего и развитие страны

Планируемые результаты обучения:

УК-5.3 -демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям:

УК-5.4 - находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.5 - проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира;

УК-5.6 - сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология ресторанной продукции

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков в области технологии ресторанной продукции с учетом принципов рационального использования сырья, современных ресурсосберегающих технологий, обеспечения высокого качества продукции, сохранения здоровья и безопасности для жизни потребителя позволяющие грамотно организовать работу службы питания в гостиничных предприятиях.

Основные разделы:

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: курсовая работа, зачет, 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 в работе официанта

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 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. Интеллектуальная собственность в сфере гостеприимства и общественного питания.

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. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

УК-2.2 – способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач;

УК-2.3 – выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.4 – способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели.

- 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 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:

- 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
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
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:

1. Организация анализа хозяйственно-финансовой деятельности предприятия.
2. Анализ технического уровня и технического развития предприятия.
3. Анализ использования трудовых ресурсов предприятия.
4. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия.
5. Анализ финансового устойчивости и вероятности банкротства предприятия.
6. Анализ объемов и эффективности инвестиционной деятельности.
7. 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

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания.

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 бухгалтерского учета и отчетности в 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
Введение в профессиональную деятельность

Целью изучения дисциплины является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами комплекса теоретических знаний и практических навыков по вопросам современного подхода к организации гостиничной деятельности.

Основные разделы:

1. История развития индустрии гостеприимства
2. Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия
3. Основные понятия о гостиничных услугах. Основные системы классификации гостиничных предприятий
4. Ресторанный сервис в индустрии гостеприимства

Планируемые результаты обучения:

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

УК-1.3 - применяет системный подход для решения поставленных задач.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов

Цель изучения дисциплины: сформировать профессиональные компетенций, связанные с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения

Основные разделы:

1. Основы проектирования. Понятие и этапы проектирования
2. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостинично-ресторанных комплексов
3. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий гостиниц

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.

Форма промежуточной аттестации: курсовой проект, экзамен

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. 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: экзамен.

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
Гастрономический туризм

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

Целью ознакомительной практики является 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 - осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи;

УК-1.2 - осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи;

УК-1.3 - применяет системный подход для решения поставленных задач.

- 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. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;

УК-2.2 - способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач;

УК-2.3 - выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.4 - способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели.

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

УК-3.1 - понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества;

УК-3.2 - учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей;

УК-3.3 - сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели.

- 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) языке(ах) коммуникативно приемлемые 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) языке(ах)

УК-4.3 - демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

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

УК-5.1 - осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности;

УК-5.2 - воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.3 - демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям;

УК-5.4 - находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.5 - проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп опирающихся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира;

УК-5.6 - сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.

- УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и

реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:

УК-6.1 - эффективно планирует собственное время;

УК-6.2 - определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств.

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

УК-7.1 - применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности;

УК-7.2 - использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни.

- 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 - выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения;

УК-8.2 - понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

УК-8.3 - выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.

- 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 программном 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 современное 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 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 экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности;

УК-10.2 - понимает негативные последствия коррупции, демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, способен противодействовать ей в 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 программном 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 современное 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 в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2 - способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно 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-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 - понимает принципы работы современных информационных технологий 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 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 интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Целью дисциплины «Социально-ориентированный гостиничный продукт» является формирование знаний, умений и навыков, связанных с технологией, организацией и созданием условий для путешествий, временного проживания и питания пенсионерам, инвалидам, ветеранам войны и труда, школьникам, молодежи и любым иным гражданам, которым государство, государственные и негосударственные фонды, иные организации оказывают социальную поддержку.

Основные разделы:

1. Социально-ориентированный гостиничный продукт, государственное регулирование, история развития социального туризма.
2. Технология и организация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в детско-юношеском туризме.
3. Технология и организация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в молодежном туризме.
4. Технология и организация обслуживания населения, нуждающегося в социальной поддержке, в учреждениях социальной защиты.
5. Социальное предпринимательство – дом (пансионат) для престарелых и инвалидов.
6. Санаторно-курортные предприятия для различных социальных групп населения.

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.