Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Философия»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Философия» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемые компетенции:

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

УК- 5 – Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Краткий тематический план: Философия, ее предмет и место в культуре; Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии; Философская онтология; Теория познания; Философия и методология науки; Социальная философия и философия истории; Философская антропология. Межкультурное разнообразие общества в этическом и философском контекстах.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Русский язык и культура речи»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Русский язык и культура речи» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Культура речи и нормы современного русского языка. Язык и речь. Коммуникативные качества речи. Литературный язык и его отношение к другим подсистемам национального языка. Словари русского языка. Культура письменной речи. Трудные случаи орфографии; Функциональные стили современного русского литературного языка. Официально-деловой стиль речи, сферы его функционирования. Коммуникация на русском языке в устной и письменной формах в процессе профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного общения. Публицистический стиль и сферы его функционирования. Особенности научного стиля современного русского литературного языка. Разговорная разновидность литературного языка. Пунктуация, сложные синтаксические конструкции. Культура речи на лексическом уровне. Культура речи на уровне грамматического строя. Трансформации текстов. Использование справочных материалов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Прикладная математика»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Прикладная математика» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Линейная алгебра и аналитическая геометрия; Дифференциальное и интегральное исчисления функции одной переменной; Обыкновенные дифференциальные уравнения; Ряды; Случайные события; Случайные величины; Элементы математической статистики.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Правоведение»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Правоведение» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Формируемая компетенция:

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

ОПК-6 - Способность применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса.

Краткий тематический план: Основы теории права и государства; Конституционное право; Права и свободы человека и гражданина в Конституции РФ; Административное право; Уголовное право; Гражданское право; Трудовое право; Международное и российское право о сервисной деятельности. Нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность в сфере сервиса.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 2 з.ед. (72 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

УК-8 – Способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

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

Краткий тематический план: Организация охраны труда на предприятии; Нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях сервиса. Основные техносферные опасности, их свойства, характеристики и организация защитных мероприятий. Методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий реализации техносферных опасностей, в том числе аварий и катастроф. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятий сервиса. Обеспечение безопасности обслуживание потребителей. Чрезвычайные ситуации. Стихийные бедствия. Методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций, в том числе стихийных бедствий.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Экономическая теория»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Экономическая теория» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 и 2 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 7 з.ед. 252 (ак. часа).

Форма промежуточной аттестации: экзамены.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Введение в экономическую теорию; Институциональные основы функционирования рыночной экономики; Деньги; Спрос, предложение и рыночное равновесие; Потребительское поведение; Теория издержек производства; Механизм функционирования рынка в условиях различных типов рыночных структур; Экономическая эффективность рыночных структур; Рынки факторов производства; Цели и инструменты макроэкономической политики. Национальное счетоводство; Экономический рост – обобщающий результат функционирования национальной экономики; Накопление, потребление, сбережения. Влияние на объем валового национального продукта; Цикличность развития экономики и экономические кризисы; Труд, занятость и безработица. Теория занятости; Денежно-кредитная система. Рынки ссудных капиталов и ценных бумаг; Инфляция и антиинфляционное регулирование; Финансовая система и финансовая политика государства; Государственное регулирование макроэкономики.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение в сервисе»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение в сервисе» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 и 2 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 7 з.ед. (252 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамены.

Формируемые компетенции:

ОПК-1 - Способность применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса

Краткий тематический план: Теоретические основы информационно-коммуникационных технологий, используемых в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса; Состав и структура ИС, используемых на предприятиях сервиса; Классификация ИТ, предназначенных для выбора необходимых методов и средств процесса сервиса; Современное программное обеспечение в различных отраслях сервиса; Современные компьютерные коммуникационные технологии для организации профессиональной деятельности в области сервиса; Технологические новации и инновационные решения в развитии ИКТ в сервисе. Гипертекстовая и мультимедийная технологии для организации процесса предоставления услуги потребителю; Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в области сервиса. Персональные средства в соответствии с его информационными потребностями; Принципы автоматизации и электронизации предприятий области сервиса; Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; Периферийные и коммуникационные сервисы в сфере профессиональной деятельности специалиста сервиса.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«История (история России, всеобщая история)»»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «История (история России, всеобщая история)» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 и 2 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 6 з.ед. (216 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой, экзамен.

Формируемая компетенция:

УК-5 - Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Краткий тематический план: *Всеобщая история:* История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки; Исследователь и исторический источник; Периодизация всемирной истории; Концепции исторического развития. Этапы изучения прошлого человечества. ***История России:*** Особенности становления государственности в России и мире; Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье; Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации; Россия и мир в XVIII – XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот; Россия и мир в XX веке; Россия и мир в XXI веке. Межкультурное разнообразие российского общества в социально-историческом контексте.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Физическая культура и спорт»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1 и 2 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 2 з.ед. (72 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачеты.

Формируемая компетенция:

УК-7 – Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Краткий тематический план: Легкая атлетика; Гимнастика; Спортивные игры (Волейбол); Спортивные игры (Мини-футбол); ОФП (общая физическая подготовка); Спортивные игры (Баскетбол);

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Иностранный язык»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Иностранный язык» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 1, 2, 3 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 9 з.ед. (324 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачёты и экзамен.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: ***Английский язык (Уровень А2)*** Жизнь семьи; Образование; Город; Взаимоотношения; Путешествия; Еда; Работа. Работа в сфере сервиса; Великие идеи; Развлечения; Здоровье и спорт; Личные вещи; Глобальные вопросы; Английский язык для целей профессиональных коммуникаций в различных отраслях сервиса. ***Английский язык (Уровень В1)*** Характеристики личности; Путешествия; Дом. Виды жилья; Удача и невезение; Реклама и маркетинговые приемы. Работа в офисе; Отдых; Этапы жизни. Перемены; Новости. Пресса; Покупки. Покупательские привычки; Правда и вымысел; Спорт. Олимпийские игры; Жизненные приоритеты; Английский язык для целей профессиональных коммуникаций в различных отраслях сервиса ***Немецкий язык*** Современная молодежь; Отпуск и путешествия; Немецкоязычные страны; Здоровье; Здоровое питание; Мода. Одежда. Покупки; Жилье; Биография. Профессиональная деятельность; Путешествия и отели; Коммуникация, общение; Спорт; Праздники и обычаи. Немецкий язык для целей профессиональных коммуникаций в различных отраслях сервиса.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Экономико-математические методы и модели в профессиональной деятельности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Экономико-математические методы и модели в профессиональной деятельности» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 4 з.ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Методы изучения, анализа и прогнозирования спроса. Методы анализа и формирования товарных запасов. Методы и модели линейного программирования и их использование при решении задач сервисной деятельности. Методы и модели теории игр. Методы и модели теории графов и сетевого моделирования. Системы и модели массового обслуживания. Возможности использования экономико-математических методов и моделей в различных отраслях сервисной деятельности для повышения экономической эффективности организаций. Возможности использования экономико-математических методов и моделей для экономического обоснования управленческих решений в сфере сервиса.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Сервисная деятельность»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Сервисная деятельность» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 5 з.ед. (180 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен, предусмотрено выполнение курсовой работы.

Формируемая компетенция:

ОПК-2 - Способность осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью.

Краткий тематический план: Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека; Предпосылки возникновения сервисной деятельности; Сервис и его особенности; Место и роль общения участников сервисной деятельности. Функции управления сервисной деятельностью и их реализация. Система клиентских отношений; Основы теории обслуживания; Организация обслуживания потребителей. Учёт требований потребителя в сервисной деятельности; Правовое регулирование отношений в сервисной деятельности; Категории потребителей и особенности обслуживания; Сервис и сервисные технологии.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Охрана труда и техника безопасности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

УК-8 – Способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

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

Краткий тематический план: Нормативно-правовое регулирование охраны труда и техники безопасности. Факторы, влияющие на условия труда. Работы с вредными и (или) опасными условиями труда. Производственный травматизм. Действия при несчастном случае на производстве. Профессиональные заболевания. Основы производственной санитарии. Организация работ по охране труда и технике безопасности на предприятии сервиса. Нормы охраны труда и правила техники безопасности на предприятиях сервиса. Инструкции по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Основные мероприятия по предупреждению аварийных ситуаций и обеспечению готовности к ним. Пожаробезопасность.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Антропология и межкультурные взаимодействия»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Антропология и межкультурные взаимодействия» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

УК-5 – Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Краткий тематический план: Антропология как наука. Место антропологии в системе других наук о человеке; Единство и соотношение в человеке биологического, психического, социального и духовного начал; Человеческий индивид как представитель HomoSapiens. Понятие человеческой индивидуальности; Человек как субъект. Регуляция активности человека; Человек как личность. Характер. Национальные черты характера; Межкультурное разнообразие. Влияние национальных, культурных и религиозных традиций клиентов на их личностные предпочтения как потребителей сервисных услуг; Иерархия человеческих потребностей. Связь субъективных потребностей с интересами и ценностями человека; Понятие антропогенеза и антропосоциогенеза. Три точки зрения на происхождение человека; Роль наследственности и среды в развитии человека. Понятие филогенеза; Онтогенез. Возрастные этапы онтогенеза человека и их основные характеристики. Возрастные и социальные кризисы. Закономерности онтогенеза HomoSapiens; Связь мозга и психической деятельности человека; Этнология и этнография Современное состояние и направления развития этнологии. Расы. Расоведение как антропологическое знание. Понятие расогенеза; Социально-антропологические представления о человеке и нормах его жизни в различных религиях; Социально-культурная антропология о современной цивилизации и культуре. Представление о традиционной культуре и контркультуре в менталитете народов Запада и Востока; Антропологические основы профессиональной деятельности. Межкультурные взаимодействия в сервисе.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Статистика»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Статистика» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Предмет и задачи статистики. Сводка и группировка статистических материалов; Основные статистические показатели, характеризующие социально-экономическую среду деятельности предприятий сервиса, в том числе конъюнктуру рынка услуг; Статистический анализ развития социальной инфраструктуры на примере отдельных направлений социальной инфраструктуры; Статистические показатели уровня и качества жизни населения. Показатели экономической эффективности развития сферы сервиса.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Валеология»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Валеология» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

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

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

Краткий тематический план: Теоретико-методологические аспекты валеологии; Здоровый образ жизни и активное долголетие и их пропаганда. Повышение работоспособности и адаптационных резервов организма на основе валеологических принципов для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; Вопросы организации создания здоровьесберегающих условий и внедрения здоровьесберегающих технологий. Формирование личной валеологической программы сохранения здоровья, профилактики заболеваний. Траектория саморазвития на принципах образования в течение всей жизни.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Стандартизация, сертификация, экспертиза и диагностика»»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Стандартизация, сертификация, экспертиза и диагностика» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

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

ОПК-6 - Способность применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса

Краткий тематический план: Методологические основы стандартизации; Стандартизация и техническое регулирование в Российской Федерации. Нормативные правовые акты в сфере стандартизации и сертификации деятельности предприятий общественного питания. Нормативные правовые акты в сфере стандартизации и сертификации деятельности предприятий гостеприимства. Научно-техническая информация; Экспертиза и диагностика деятельности предприятий общественного питания. Экспертиза и диагностика деятельности предприятий гостеприимства; Оценка и подтверждение соответствия. Контроль качества продукции и услуг в сфере общественного питания и гостеприимства.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Методы исследования в профессиональной деятельности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Методы исследования в профессиональной деятельности» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемые компетенции:

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

Краткий тематический план: Характеристики основных методов научного исследования, изучения научно-технической информации; Системный подход в исследованиях; Направления развития научных исследований в сфере социально-культурного сервиса; Методика поиска, оформления и разработки научных исследований; основные методы научных исследований; методы исследования потребительского спроса; Методы экспертизы и диагностики объектов сервиса. Подготовка научных исследований. Основные этапы выполнения научно-исследовательской темы; Методика проведения опроса как части социально-культурного исследования; Методика проведения интервью (беседы); Методика составления и проведения анкеты; Методика проведения наблюдения; Методика проведения эксперимента; Методика составления научного прогноза; Методика проведения анализа документов (контент-анализ); Использование современных информационных технологий при поиске и изучении литературных источников и обработке результатов; Оформление и внедрение результатов исследований в практику. Требования к отчету по научной работе.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Менеджмент и маркетинг»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Менеджмент и маркетинг» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 и 4 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 5 з.ед. (180 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Формируемые компетенции:

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

ОПК-2 –Способность осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

ОПК-4 – Способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

Краткий тематический план: ***Менеджмент:*** основные понятия и определения менеджмента; Эволюция теории и практики менеджмента; Специфика менеджмента в системе сервиса. Основные функции управления в сфере сервиса; Организация, планирование, координация, контроль и оценка эффективности деятельности подразделений предприятия сервиса. Организация внутрифирменного контроля. Стратегическое и тактическое управление ресурсами и средствами предприятия сервиса; Бизнес-процессы на предприятиях сервиса Система коммуникаций на предприятиях сервиса; Организационная культура в менеджменте; Труд менеджера в управлении организацией; Основы самоменеджмента; Риск-менеджмент; Основы управления проектами в сфере сервиса. ***Маркетинг:*** Социально-экономические основы маркетинга. Маркетинговая среда предприятия сферы сервиса; Система маркетинговой информации. Маркетинговые исследования и их влияние на организацию процесса сервиса; Сегментирование и выбор целевых рынков. Позиционирование и дифференциация сервисных услуг; Комплекс маркетинга как основа выбора ресурсов и средств сервиса; Планирование, организация и контроль маркетинга. Особенности продажи и продвижения сервисных продуктов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Управление качеством процессов в сервисе»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Управление качеством процессов в сервисе» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Основные понятия и определения в области управления качеством; Системы менеджмента качества; Качество обслуживания клиентов. Отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством процесса сервиса; Оценка и характеристики качества обслуживания. Научно-техническая информация по качеству обслуживания; Процесс управления качеством обслуживания. Мониторинг потребностей потребителей. Контроль качества процесса сервиса; Ресурсы процесса сервиса и их роль в обеспечении качества. Человеческие ресурсы в сервисе.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Управление проектами»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Управление проектами» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемые компетенции:

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

УК-3 – Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Краткий тематический план: Введение в управление проектами. Оценка и выбор проекта. Ресурсы и ограничения проекта. Разработка организационной структуры проекта. Планирование проекта. Качества эффективного руководителя проекта. Формирование команды проекта: распределение ролей. Принципы управления командами, которые работают над проектом. Управление бюджетом проекта. Учет и контроль хода реализации проекта. Решение проблем, связанных с осуществлением проекта. Повышение эффективности социальных взаимодействий в ходе работы над проектом. Завершение проекта. Особенности проектов в сфере сервиса. Задачи проектирования процессов предоставления услуг.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Поведение потребителей»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Поведение потребителей» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 4 и 5 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 5 з.ед. (180 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Формируемая компетенция:

ОПК – 4 Способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

Краткий тематический план: Потребности: сущность и классификация; Факторы внешнего влияния на поведение потребителей. Национально-региональные и демографические факторы, влияющие на поведение потребителя; Внутренние факторы поведения потребителей. Социально-психологические особенности потребителей; Процессы принятия решения о покупке потребителем: поиск информации и выбор вариантов; Процессы принятия решения о покупке потребителем: покупка. Влияние организации контактной зоны на процесс покупки; Процессы принятия решения о покупке потребителем: процессы после покупки; Влияние рекламы на отношение и поведение потребителей; Маркетинговые исследования поведения потребителей. Исследование национально-региональных и демографических факторов, влияющих на поведение потребителей; Сегментирование покупателей. Разработка и совершенствование системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Проектирование процессов предоставления услуг»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Проектирование процессов предоставления услуг» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ОПК – 2 Способность осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

Краткий тематический план: Виды, типы и функции предприятий сервиса, организаций и их служб; Производственно-технологическая база предприятий сервиса; Производственные процессы оказания услуг; Технологические и другие требования к предприятиям сервиса, производственным и другим помещениям; Требования ресурсосбережения и охраны окружающей среды; Основы проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий сервиса; Проектирование контактной зоны сервисного предприятия; Проектирование производственных зон и участков предприятий сервиса; Расчет производственной программы и ресурсов сервисного предприятия. Проектирование процессов оказания услуг по маркетинговым и технико-экономическим критериям. Проектная документация.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Технологии продаж»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Технологии продаж» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемая компетенция:

ОПК-4 - Способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

Краткий тематический план: Значение эффективных продаж в современном сервисе. Маркетинг как инструмент управления продажами. Продажа сервисных продуктов как бизнес-процесс. Установки продавца, типы продавцов. Особенности клиентских отношений на каждом этапе продажи. Цикл продаж. Подготовка контакта с клиентом. Визит к клиенту. Работа с потребностями и выгодами клиента. Учет требований потребителя. Аргументация на основе слов клиента, приёмы убеждения. Работа с возражениями и сомнениями клиента. Завершение процесса продажи. Работа с документацией. Основные средства продвижения продукта на рынок: межличностные (личная продажа, связи с общественностью) и неличностные (стимулирование сбыта, реклама). Способы стимулирования деятельности по продажам. Вербальные и невербальные технологии продаж. Мотивация эффективных продаж. Аудит и технологии управления продажами.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Инновационные технологии в сервисе»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Инновационные технологии в сервисе» является дисциплиной обязательной части учебного плана для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемые компетенции:

ОПК-1 - Способность применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса

Краткий тематический план:: Основы теории инноваций, механизмы их внедрения и распространения. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности. Основные модели инноваций и инновационные технологии на предприятиях сервиса; Использование научно-технических достижений на современных предприятиях сервиса; Технологические новации в сервисной деятельности; Технологический процесс выполнения инновационных проектов на предприятиях сервиса; Разработка инновационных решений в сервисной деятельности: их оценка и показатели эффективности.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Профессиональная этика и этикет»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 3 з. ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

УК-5 – Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций

Краткий тематический план: Общетеоретические основы этики: структура моральных норм; принципы профессиональной этики и функции этических кодексов; работа в команде на основе профессионально-этических требований; управленческая этика и стили управления; моральные нормы деловых отношений; межкультурное разнообразие общества в контексте этики. Кросскультурные коммуникации. Учет национальных, корпоративных и иных особенностей в процессе взаимодействий с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами на предприятиях питания и гостеприимства. Внешний облик делового человека; значение теории аргументации в деловом споре; вербальные и невербальные средства делового общения.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостеприимства и на предприятиях питания»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостеприимства и на предприятиях питания» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 и 4 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 6 з. ед. (216 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет и экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Предмет, объекты, цели и методы бухгалтерского финансового учета; система нормативного регулирования бухгалтерского финансового учета в России; организация и порядок ведения учета денежных средств; основное содержание и порядок ведения учета внеоборотных активов; организация ведения бухгалтерского учета производственных запасов и затрат; основное содержание и порядок ведения учета труда и его оплаты; учет текущих и долгосрочных обязательств; основное содержание и порядок ведения учета финансовых результатов и использования прибыли; организационно-правовые формы предприятий и их влияние на постановку финансового учета в хозяйствующих субъектах; бухгалтерская отчетность организации. Статистический учет на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 4 и 5 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 8 з. ед. (288 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамены, предусмотрено выполнение курсовой работы.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: ***Технические средства и технологии в сфере гостеприимства:*** Технические и технологические параметры бизнес-процессов предприятий гостеприимства. Технология предоставления услуг гостеприимства. Материальные ресурсы и инженерно-техническое оснащение предприятий гостеприимства. Контроль соблюдения технических условий работы структурных подразделений предприятий гостеприимства. Техническое и технологическое обеспечение систем контроля в гостиницах и иных средствах размещения. ***Технические средства и технологии в сфере общественного питания:*** Технические и технологические параметры бизнес-процессов предприятий общественного питания. Технология общественного питания. Материальные ресурсы и инженерно-техническое оснащение предприятий общественного питания. Контроль соблюдения технических условий работы структурных подразделений предприятий общественного питания. Техническое и технологическое обеспечение систем контроля на предприятиях общественного питания различных типов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Программное обеспечение и автоматизация деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Программное обеспечение и автоматизация деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Автоматизированные системы управления отелями (зарубежные: Amadeus PMS, OPERA, Logus HMS и/или иные, аналогичные по свойствам, программному обеспечению и наполняемости; российские: Numeta, Эдельвейс, KEI Hotel и/или иные, аналогичные по свойствам, программному обеспечению и наполняемости). Автоматизированные системы управления организациями общественного питания (lico – система для автоматизации ресторана с большим числом модулей; R-Keeper – профессиональная система автоматизации для организаций общественного питания, ресторанов, кафе, баров; и/или иные, аналогичные по свойствам, программному обеспечению и наполняемости). Электронное меню. Автоматизированная система взаимоотношений с потребителями (CRM). Возможности автоматизации системы бухгалтерского учета. Планирование и проектирование. Автоматизация офисной работы и электронного документооборота.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Управление персоналом в профессиональной деятельности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Управление персоналом в профессиональной деятельности» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 5 и 6 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 6 з. ед. (216 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Формируемые компетенции:

УК-3 – Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

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

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций

Краткий тематический план: ***5 семестр: Управление персоналом на предприятиях сферы гостеприимства.*** Особенности трудовых ресурсов (персонала) в сфере гостеприимства. Требования к персоналу в сфере гостеприимства. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. Мотивация персонала. Методы обеспечения лояльности персонала. Формирование команды для деятельности в сфере гостеприимства. Особенности деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе предприятий сферы гостеприимства. Ведение переговоров в сфере гостеприимства с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций. Особенности конфликтов в сфере гостеприимства и методы их разрешения. Наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Организация контроля за

функционированием системы внутреннего распорядка. Организация контроля исполнения персоналом принятых решений.

6 семестр: Управление персоналом на предприятиях сферы общественного питания. Особенности трудовых ресурсов (персонала) в сфере общественного питания. Требования к персоналу в сфере общественного питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. Мотивация персонала. Методы обеспечения лояльности персонала. Формирование команды на предприятии общественного питания. Особенности деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе предприятий сферы общественного питания. Ведение переговоров в сфере общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций. Особенности конфликтов в сфере общественного питания и методы их разрешения. Наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания. Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания. Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников. Организация контроля исполнения персоналом принятых решений.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 5 и 6 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 6 з. ед. (216 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Социально-культурная деятельность в современной сфере услуг: виды и особенности. Основы организации социально-культурных мероприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. Анимационные программы и возможности их использования в сфере гостеприимства и общественного питания. Службы анимации в гостиницах и иных средствах размещения. Материальное обеспечение служб анимации в сфере гостеприимства. Организация и проведение социально-культурных мероприятий (анимационных развлекательных программ) на предприятий общественного питания. Материальные и трудовые ресурсы, необходимые для проведения мероприятий. Методики разработки анимационных программ. Игра как элемент анимационного обслуживания. Проект анимационной программы для предприятий сферы гостеприимства. Проект анимационной развлекательной программы для предприятий общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 5 и 6 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 8 з. ед. (288 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамены.

Формируемые компетенции:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

ПК-3 - Способность организовывать системный контроль бизнес-процессов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования подразделений (служб, отделов) при оказании услуг гостеприимства и общественного питания

Краткий тематический план: ***5 семестр. Организация и планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства.*** Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. Методика оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. Имущественный комплекс предприятия сферы гостеприимства. Материальные и трудовые ресурсы предприятия гостеприимства. Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале. Издержки предприятия гостеприимства. Прибыль. Ценовая политика. Стратегия развития предприятия гостеприимства. Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Внутрифирменный контроль на предприятиях сферы гостеприимства: определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организация службы внутреннего контроля. Эффективность функционирования подразделений (служб, отделов) при оказании услуг гостеприимства.

6 семестр. Организация и планирование деятельности предприятий сферы общественного питания. Основы организации деятельности предприятий питания. Имущественный комплекс предприятия сферы общественного питания. Материальные и трудовые ресурсы предприятия общественного питания. Оценка и планирование потребностей

департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале. Издержки предприятия общественного питания. Прибыль. Ценовая политика. Стратегия развития предприятия общественного питания. Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания. Внутрифирменный контроль на предприятиях общественного питания: определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организация службы внутреннего контроля. Эффективность функционирования подразделений (служб, отделов) при оказании услуг общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Правовое обеспечение оказания услуг гостеприимства и предприятий питания»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Правовое обеспечение оказания услуг гостеприимства и предприятий питания» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 3 з. ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг. Государственные и межгосударственные стандарты в данной сфере. Правила предоставления гостиничных услуг. Санитарно-эпидемиологическая безопасность людей, проживающих в гостиницах. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам, предоставляющим гостиничные услуги. Миграционный учет в гостиницах и иных средствах размещения. Правовые основы классификации гостиниц и иных средств размещения. Правовые основы деятельности мини-отелей и хостелов. Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания. Государственные и межгосударственные стандарты в данной сфере. Правила оказания услуг общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу предприятия питания, в т.ч. к безопасности пищевой продукции. Правовые аспекты маркетинга и рекламы. Правовые основы защиты прав потребителей.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Управление качеством услуг и обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Управление качеством услуг и обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 6 и 7 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 5 з. ед. (180 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачеты.

Формируемая компетенция:

ПК-3 – Способность организовывать системный контроль бизнес-процессов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования подразделений (служб, отделов) при оказании услуг гостеприимства и общественного питания

Краткий тематический план: ***6 семестр:*** Бизнес-процессы предприятий сферы гостеприимства и контроль их осуществления. Качество услуг и обслуживания в сфере гостеприимства: основные характеристики. Факторы, влияющие на качество услуг и обслуживания на предприятиях гостеприимства. Методы управления качеством услуг и обслуживания в сфере гостеприимства. Системы менеджмента качества. Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.

7 семестр: Бизнес-процессы предприятий сферы общественного питания и контроль их осуществления. Качество услуг и обслуживания в сфере общественного питания: основные характеристики. Факторы, влияющие на качество услуг и обслуживания на предприятиях общественного питания. Методы управления качеством услуг и обслуживания в сфере общественного питания. Системы менеджмента качества. Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Документационное обеспечение управления»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Документационное обеспечение управления» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемые компетенции:

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

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

ПК-3- Способность организовывать системный контроль бизнес-процессов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования подразделений (служб, отделов) при оказании услуг гостеприимства и общественного питания

Краткий тематический план: Основы документального обеспечения управления в сфере сервиса; Правила деловой коммуникации в письменной форме; Системы документации, образующиеся в процессе управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания и их подразделений (служб, отделов); Документационное обеспечение бизнес-процессов; Документационное обеспечение управления персоналом (трудовыми ресурсами); Организация документооборота. Ресурсы, средства и правила документооборота в сфере гостеприимства и общественного питания. Их выбор в зависимости от особенностей деятельности предприятия.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Отечественный и зарубежный опыт оказания услуг общественного питания и гостеприимства» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1 – Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Мировая практика классификации гостиниц и иных средств размещения. Зарубежный опыт деятельности предприятий гостеприимства различных видов, в том числе организации бизнес-процессов. Сетевые гостиницы. Зарубежный опыт реализации стратегии и тактики управления услугами гостеприимства. Услуги гостеприимства в России: основные особенности. Отечественный опыт деятельности средств размещения разных категорий, особенности организации бизнес-процессов. Отечественный опыт реализации стратегии и тактики управления услугами гостеприимства. Зарубежный опыт функционирования предприятий общественного питания разных типов, организации бизнес-процессов и деятельности подразделений. Зарубежный опыт реализации стратегии и тактики управления услугами общественного питания. Особенности развития предприятий общественного питания в России, опыт организации бизнес-процессов. Сетевые предприятия общественного питания. Отечественный опыт реализации стратегии и тактики управления услугами общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Межкультурные особенности оказания услуг»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Межкультурные особенности оказания услуг» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 и 8 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 6 з. ед. (216 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Формируемые компетенции:

УК-3 – Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

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

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций

Краткий тематический план: Основные концепции культурологического знания как основы межличностных и межкультурных взаимодействий. Межкультурное общение в современном мире. Межкультурное разнообразие современного общества. Социальные взаимодействия в межкультурном пространстве. Национальные, этнические, конфессиональные особенности коммуникативного поведения разных народов. Характерные особенности межкультурного поведения: Англия, Ирландия, Франция, Германия, Финляндия, Италия, мусульманские страны Ближнего и Среднего Востока, Турция, арабские страны, Япония, Южная Корея, Китай, Австралия, США. Невербальная речь разных народов. Религиозные особенности. Особенности бытовых привычек. Особенности питания. Правила поведения деловых людей международного уровня. Учет социально-культурных норм разных народов при оказании услуг гостеприимства. Учет социально-культурных норм разных народов особенностей при оказании услуг общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Бизнес-планирование»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Бизнес-планирование» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 и 8 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 6 з. ед. (216 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Актуальность, понятие, функции и значение бизнес-планирования в стратегическом и тактическом управлении предприятиями сервиса. Бизнес-планирование в сферах гостеприимства и общественного питания. Особенности бизнес-плана. Подготовка к разработке бизнес-плана. Определение миссии и целей организации. Цель и значение резюме бизнес-плана. Требования к содержанию резюме бизнес-плана. Потребности, удовлетворяемые товаром (услугой). Описание и внешнее оформление товара (услуги). Понятие, структура и содержание финансового плана. Финансовая отчетность предприятия и ее анализ. Прогнозирование основных финансовых показателей деятельности организации. Основные показатели, определяющие эффективность бизнес-плана. Чистый дисконтированный доход. Организационная структура фирмы. Анализ административно-управленческого персонала.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Трудовое право»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Трудовое право» является *обязательной дисциплиной учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений,* для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Период изучения дисциплины: 8 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 3 з. ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

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

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Трудовое право как отрасль Российского права; Роль трудового права в управлении трудовыми ресурсами предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; Принципы и источники трудового права; Субъекты трудового права. Правоотношения в сфере трудового права; Социальное партнерство в сфере труда; Правовое регулирование трудоустройства и занятости; Трудовой договор; Рабочее время, время отдыха; Оплата и нормирование труда. Гарантии и компенсации работникам; Трудовой распорядок. Дисциплина труда и дисциплинарная ответственность; Материальная ответственность сторон трудового договора; Охрана труда; Защита трудовых прав работников; Трудовые споры.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Психодиагностика в профессиональной деятельности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Психодиагностика в профессиональной деятельности» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций

Краткий тематический план: Психодиагностика как отрасль психологического знания; представление о методах психологии и психодиагностики. Совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя или клиента; Диагностика психологических особенностей клиента или потребителя услуг гостеприимства и общественного питания до начала контакта. Социально-психологическая диагностика клиента или потребителя услуг. Поведенческая диагностика невербальных средств общения. Социально-психологический паспорт личности клиента или потребителя услуг. Выделение главных психологических особенностей личности клиента или потребителя услуг.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Психологический практикум»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Психологический практикум» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций

Краткий тематический план: Факторы детерминации поведения человека. Мотивация и эмоции, (мотивационные психические образования). Социальное восприятие. Ощущение и восприятие (сенсорно-перцептивные психические образования). Формы проявления, методики диагностики и развития; Взаимосвязь психотипа личности и поведения. Психомоторная организация человека (психомоторные психические образования). Невербальные сигналы эмоционального состояния человека. Формы проявления, методики диагностики и развития; Конфликтные взаимодействия в сфере сервиса. Социально-психологический тренинг как форма практического обучения специалистов в сфере общественного питания и гостеприимства; Психологические основы взаимодействия с клиентами и партнерами в сфере гостеприимства и общественного питания. Коммуникативная техника выявления потребностей и возможностей клиента.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Теория организации и организационное поведение»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Теория организации и организационное поведение» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 3 з. ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемые компетенции:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

ПК-3- Способность организовывать системный контроль бизнес-процессов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования подразделений (служб, отделов) при оказании услуг гостеприимства и общественного питания

Краткий тематический план: Понятие и сущность теории организации и организационного поведения; Организация как объект управления; Организационная культура; Управление организационными изменениями; Организационная структура на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Основные теории личности; Теории мотивации персонала; Формирование группового поведения в организации; Лидерство и власть; Конфликты. Стрессы. Управление стрессами и конфликтами. Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон в сфере гостеприимства и общественного питания. Управление командами в организации.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Стратегический менеджмент»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Стратегический менеджмент» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 3 з. ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемые компетенции:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

ПК-3- Способность организовывать системный контроль бизнес-процессов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования подразделений (служб, отделов) при оказании услуг гостеприимства и общественного питания

Краткий тематический план: Основные понятия и этапы стратегического менеджмента на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Формулирование стратегического видения и миссии. Стратегические цели и процесс целеполагания. Сущность и классификация стратегий, применяемых в ресторанном и гостиничном бизнесе. Методы стратегического анализа внутренней и внешней среды при планировании деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания. Определение стратегических альтернатив. Условия реализации стратегии: семь С. Роль информационных систем в обеспечении стратегического менеджмента.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Иностранный язык делового общения»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Иностранный язык делового общения» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 4, 5 и 6 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 9 з. ед. (324 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачеты, экзамен.

Формируемые компетенции:

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

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций.

Краткий тематический план: Бизнес-процессы и услуги в гостиничной сфере и на предприятиях общественного питания; Установление деловых контактов; Техники проведения презентаций; Ведение переговоров: приемы и стратегии; Деловое общение по телефону; Основы деловой переписки; Финансовые операции и документы; Управлениеперсоналом в гостиничном бизнесе и на предприятиях общественного питания; Поликультурный мир. Традиции и социально-культурные нормы. Работа в сфере сервиса. Трудоустройство.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 4, 5 и 6 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 9 з. ед. (324 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачеты, экзамен.

Формируемые компетенции:

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

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций.

Краткий тематический план:

Услуги и оснащение отеля. Процедура и виды бронирования; Регистрация в отеле; Общественное питание: организация и обслуживание; Местные достопримечательности и транспорт; Устная и письменная коммуникация при обслуживании клиентов. Проблемные ситуации и работа с жалобами; Организация мероприятий и конференций на базе отеля; Финансовые операции и документы, безопасность платежей; Обучение персонала и вопросы безопасности в гостиничном бизнесе и на предприятиях общественного питания; Поликультурный мир. Традиции и социально-культурные нормы. Работа в сфере сервиса. Трудоустройство.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Управление коммуникативными процессами»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Управление коммуникативными процессами» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 3 з. ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

УК-3 – Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

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

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций

Краткий тематический план: Этапы теоретического осмысления управления коммуникативными процессами в трудах представителей различных научных школ управления; Предмет, принципы и методы теории деловой коммуникации; Виды коммуникативных процессов в сфере гостеприимства и общественного питания. Правила деловых и межличностных коммуникаций. Социально-культурные нормы бизнес-коммуникаций; Особенности проведения совещаний. Инструменты внутренних коммуникаций; Формы коммуникаций в социально-культурной деятельности; Конфликты, стрессы и манипуляции в деловых коммуникациях; Деловые коммуникации в команде. Соблюдение протокола деловых встреч и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. Психологические особенности потребителя и их учёт в коммуникативных процессах предприятий гостеприимства и общественного питания. Современные клиентские коммуникационные сервисы.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Человек и его потребности»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Человек и его потребности» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 3 з. ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемые компетенции:

УК-3 – Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

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

ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социально-культурных норм бизнес-коммуникаций

Краткий тематический план: Потребности и их классификация. Иерархия потребностей. Мотивы и мотивация. Мотивация потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания. Ценностная ориентация потребителей. Концепция стиля жизни. Выявление и удовлетворение потребностей потребителей услуг гостеприимства и общественного питания. Учет потребностей потребителей и поставщиков услуг гостеприимства и общественного питания в деловых коммуникациях и социальных взаимодействиях.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Маркетинговые коммуникации»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Маркетинговые коммуникации» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Особенности маркетинговой коммуникации. Коммуникативные системы, их уровни, организация по функциям деятельности. Понятие и принципы согласования решений, взаимодействия и координации действий субъектов рынка. Затраты на маркетинговые коммуникации: их содержание и структура, Стратегии выбора средств коммуникаций, степень воздействия комплекса маркетинговых коммуникаций. Планирование бюджета программ маркетинговых коммуникаций. Необходимые материальные и трудовые ресурсы. Разработка плана рекламной кампании. Оценка эффективности коммуникационных стратегий предприятия. Анализ и контроль затрат, эффективность результатов. Особенности маркетинговых коммуникаций предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Управление конкурентоспособностью предприятия»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Управление конкурентоспособностью предприятия» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Предмет, формы, функции и виды конкуренции. Сила конкуренции при различных формах конкурентного рынка. Факторы конкурентоспособности организации и их классификация. Конкурентные преимущества предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методики определения конкурентоспособности организации. Сущность стратегического управления конкурентоспособностью предприятия. Особенности оценки конкурентоспособности предприятия. Методы управления конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 5 з. ед. (180 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность. Оценка качества и хранение продовольственных товаров. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов. Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Молочные товары. Пищевые жиры. Яичные продукты. Мясные товары. Рыбные товары. Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед, кондитерские товары. Пищевые концентраты. Бизнес-процессы на предприятиях общественного питания (в т.ч. работающих в сфере гостеприимства), связанные с использованием продовольственных товаров и производством продукции общественного питания. Организация внутрифирменного контроля качества и безопасности используемых продовольственных товаров и производимой продукции общественного питания.

.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Товароведение, экспертиза, стандартизация»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Товароведение, экспертиза, стандартизация» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 5 з. ед. (180 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1- Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Теоретические основы товароведения. Ассортимент и номенклатура товаров. Товароведная характеристика основных групп непродовольственных товаров. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров. Товарная экспертиза. Материальные ресурсы предприятий гостеприимства: типовые используемые непродовольственные и продовольственные товары. Материальные ресурсы предприятий общественного питания: типовые используемые непродовольственные и продовольственные товары. Стандартизация в деятельности предприятий общественного питания и гостеприимства.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Прикладная эргономика»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Прикладная эргономика» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1 - Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Понятие и содержание эргономики. Роль эргономики в повышении производительности труда. Эргономические методы исследования. Качественные и количественные эргономические требования. Стандартизация требований. Эргономика на производстве. Сервисная эргономика как актуальное развитие эргономических знаний. Эргономическая система. Эргономические принципы проектирования. Основы эргономики в гостиничной индустрии и в общественном питании. Эргономические особенности обслуживания людей с ограниченными возможностями здоровья на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Учет эргономических требований в стратегическом и тактическом управлении деятельностью предприятий гостеприимства и общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Организация труда»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Организация труда» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 4 з. ед. (144 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Формируемая компетенция:

ПК-1 - Способность осуществлять стратегическое и тактическое управление материальными и трудовыми ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей организации бизнес-процессов

Краткий тематический план: Основные задачи научной организации труда. Основные направления научной организации труда. Состав трудовых ресурсов предприятий гостеприимства и общественного питания. Особенности организации труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания. Разделение и кооперация труда. Организация и обслуживание рабочих мест. Условия труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Трудовая дисциплина и организация контроля за ее соблюдением. Нормирование труда. Затраты рабочего времени. Методы повышения производительности труда. Особенности организации труда для людей с ограниченными возможностями здоровья. Стратегическое и тактическое управление персоналом с учетом требований научной организации труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» является дисциплиной по выбору учебного плана, относящейся к части, формируемой участниками образовательных отношений, подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 3,4,5,6 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины 328 ак. ч.

Форма промежуточной аттестации: зачеты.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Легкая атлетика; Современные спортивно-оздоровительные системы физических упражнений; Спортивные игры (волейбол, баскетбол); профессионально прикладная физическая подготовка (аспект: основы методики составления здоровье-поддерживающих индивидуальных программ)

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья к жизни»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья к жизни» является факультативной дисциплиной учебного плана подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Специфика обеспечения системного подхода к предоставлению условий для адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья; социально-психологические особенности общения с лицами с ограниченными возможностями здоровья; психологический климат деятельности по адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья; социальная адаптация и социально-правовая защита инвалидов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Калькуляция блюд и составление меню»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Калькуляция блюд и составление меню» является факультативной дисциплиной учебного плана подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 3 з.ед. (108 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемая компетенция:

ОПК – 3 Способность обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Краткий тематический план: Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке различных видов продуктов. Калькуляция различных видов блюд. Калькуляционные карточки. Различные виды меню. Расчет себестоимости блюд в современном общепите, ресторане, кафе, столовой. Решение задач на проценты потери массы продукта при различных обработках, сезонные потери. Ценообразование в общественном питании.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Противодействие коррупционным проявлениям»
по направлению 43.03.01 – Сервис,
направленность (профиль) образовательной программы –
Организация услуг гостеприимства и общественного питания

Дисциплина «Противодействие коррупционным проявлениям» является факультативной дисциплиной учебного плана подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Период изучения дисциплины: 8 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины: 1 з.ед. (36 ак. ч.).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Формируемая компетенция:

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

Краткий тематический план: Коррупция как социально-правовое явление; Правовые основы противодействия коррупции; Способы преодоления коррупции в государственном и муниципальном управлении; Типичные коррупционные правонарушения; Юридическая ответственность за коррупционные правонарушения; Деятельность правоохранительных органов в сфере противодействия коррупции; Гражданское общество против коррупции; Международное сотрудничество в сфере противодействия коррупции.