

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»**  
**(ФГБОУ ВО СПбГАУ)**

---

**АННОТАЦИИ**  
**ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ), ПРАКТИК, ГОСУДАРСТВЕННОЙ**  
**ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
основной образовательной программы по направлению подготовки  
Направление подготовки бакалавра  
43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) образовательной программы  
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Формы обучения  
Очная, заочная

Санкт-Петербург  
2021

**Наименование дисциплины История (история России, всеобщая история)**

Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины являются формирование устойчивого представления об основных закономерностях и направлениях развития мирового цивилизационного процесса и места России в этом процессе. Для этого используется обширный материал по истории разных цивилизаций с древности до современности. Большое внимание в курсе уделяется проблемам формирования цивилизационного самосознания и культурной идентичности разных народов и этносов. Овладение новыми навыками и знаниями в этой области, а также расширение общегуманитарного кругозора дает возможность студентам успешно реализовывать их в своей практической деятельности, и способствуют формированию самостоятельного мировоззрения.
Краткое содержание дисциплины	<p>Методология и источники исторического знания.</p> <p>Древняя история: основные этапы формирования и развития локальных цивилизаций древности, исторически сложившиеся формы государственной, общественной, религиозной и культурной жизни.</p> <p>Научная периодизация мировой истории.</p> <p>Содержание исторической науки и исторические дисциплины Европа и Америка в Новое время.</p> <p>Зарождение и развитие индустриальной цивилизации</p> <p>Россия в мировом историческом процессе</p> <p>Основные проблемы развития западной цивилизации в XX – начале XXI вв.</p> <p>Проблема вестернизации и модернизации восточных сообществ в контексте процесса глобализации Новейшего времени.</p> <p>Цивилизационный кризис XX в. Феномен мировых войн. Революционные перевороты.</p> <p>Европейское средневековье – цивилизационный феномен (экономический, политический, культурный аспекты) .</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.</p>
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и	очная- 108 (3 з.е.)

академических часах (по формам обучения)	заочная - 108 (3 з.е.)
---	------------------------

### Наименование дисциплины **Философия**

Цель изучения дисциплины	Заключается в подготовке обучающихся, которые обладают универсальными компетенциями, основанными на философских и гуманитарных знаниях, способствующих их успешной работе в избранной сфере деятельности, а также их социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.
Краткое содержание дисциплины	Смысл и назначение философии. Философия в ее истории. Бытие. Познание. Человек Культура.
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности.
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	очная- 108 (3 з.е.) заочная - 108 (3 з.е.)

### Наименование дисциплины **Право**

Цель изучения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>– воспитание гражданской ответственности, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;</li> <li>– формирование правосознания и правовой культуры, уважения к праву и государственно-правовым институтам с целью обеспечения профилактики правонарушений и формирования устойчивого правомерного поведения;</li> <li>– изучение государственного устройства Российской Федерации и органов, осуществляющих государственную власть;</li> <li>– получение навыков работы с нормативно-правовыми актами;</li> <li>– получение необходимого минимума правовых знаний;</li> </ul>
--------------------------	---

	– искоренение правового нигилизма путем формирования у студентов уважительного отношения к праву.
Краткое содержание дисциплины	Основы учения о государстве и праве. Основы публичного права. Основы частного права.
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в избранной сфере профессиональной деятельности
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 144 ч. 9 (4 з.е.) Заочная- 144 ч. (4 з.е.)

### **Наименование дисциплины Менеджмент**

Цель изучения дисциплины	Цель изучения дисциплины «Менеджмент» - формирование у обучающихся современных фундаментальных знаний и развитие компетенций в области теории и практики управления организациями. Задачи: - получение студентами четкого представления о различных моделях менеджмента в современном мире, возможности их использования в российских условиях; - обучение решению практических вопросов, связанных с управлением различными сторонами деятельности организаций; - получение студентами современного управленческого мышления и способностей решать разнообразные хозяйственные, социальные, психологические проблемы, возникающие в организациях, с использованием современных приемов и средств; - раскрыть своеобразие реализации основных функций менеджмента в современных организациях; - проанализировать особенности принятия управленческих решений в современных организациях.
Краткое содержание дисциплины	Эволюция управленческой мысли. Теория организации и теория управления. Основные функции менеджмента. Социально-психологические аспекты менеджмента .связующие процессы в менеджменте.
Место дисциплины в учебном	Обязательная часть

плане*	
Формируемые компетенции	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности. ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 6 зачетных единиц / 216 часов. Заочная - 6 зачетных единиц / 216 часов.

### **Наименование дисциплины Технологии делового общения**

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является дать студентам необходимые знания в области технологий делового общения, которые необходимы в их профессиональной деятельности; сформировать у студентов научное мировоззрение, общественно активную жизненную позицию, творческие задатки и способности; сформировать у будущих профессионалов высокую коммуникативную культуру с учётом культурных, языковых и социально-экономических различий народов, народностей и культур, воспитать высоконравственных, образованных, разносторонних личностей.
Краткое содержание дисциплины	Введение в деловое общение. Основные характеристики коммуникаций. Анализ структуры деловых коммуникаций. Личность в деловых коммуникациях. Типологические характеристики личности в деловом общении. Вербальное и невербальное общение. Науки, изучающие невербальные средства общения. Изучение личности делового партнера по невербальным признакам. Основные формы делового общения. Документационное обеспечение делового общения Психологическая составляющая деловых коммуникаций. Деловые коммуникации при обслуживании клиентов. Этикет в деловом общении. Деловое общение и карьерный успех.
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

	ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в избранной сфере профессиональной деятельности.
Формы контроля по семестрам	1 семестр - зачет, 2 семестр - экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 6 зачетных единиц / 216 часов Заочная- 6 зачетных единиц / 216 часов.

### **Наименование дисциплины Физическая культура и спорт**

Цель изучения дисциплины	Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины	<p>Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.</p> <p>Тема 2. История развития физической культуры и спорта в России. Россия в международном спортивном и олимпийском движении.</p> <p>Тема 3. Социально-биологические основы жизнедеятельности организма. Профессионально важные психические качества личности. Функциональные системы организма человека и их изменения под воздействием физической нагрузки.</p> <p>Тема 4. Воспитание основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости, ловкости). Обучение двигательным действиям.</p> <p>Тема 5. Основы здорового образа жизни. Адаптация студентов к обучению в вузе. Психофизиологические основы учебной деятельности студентов.</p> <p>Тема 6. ВФСК ГТО нормативная и правовая основа развития физического воспитания. Комплекс ГТО в практике физического воспитания студентов.</p> <p>Тема 7. Студенческий спорт. Выбор видов спорта, особенности занятий избранным видом спорта.</p> <p>Тема 8. Самостоятельные занятия физическими упражнениями как основа рекреационной физической культуры. Основы самоконтроля на занятиях физической культурой.</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Формы контроля по семестрам	зачет
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 2 зачетных единицы / 72 часа. Заочная - 2 зачетных единицы / 72 часа.

### **Наименование дисциплины Экономика и предпринимательство**

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Экономика и предпринимательство» является формирование экономического мышления у обучающихся, прочных теоретических знаний и практических умений и навыков экономического анализа на микро и макроуровне, что будет способствовать в дальнейшем принятию рациональных хозяйственных решений и совершенствованию профессиональных компетенций.
Краткое содержание дисциплины	Базовые понятия, предмет и методы экономики. Экономические системы. Общая характеристика рыночной экономики Основы анализа спроса и предложения Теория потребительского выбора Предпринимательство Производство и издержки Основные типы рыночных структур Рынки факторов производства Национальная экономика: основные показатели и их измерение Макроэкономическое равновесие Макроэкономическая нестабильность: экономический цикл, безработица и инфляция Бюджетно-налоговая (фискальная) политика Денежный рынок, банковская система и денежно-кредитная политика Экономический рост Внешняя торговля и платежный баланс
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.
Формы контроля по семестрам	1 семестр - зачет, 2 семестр - экзамен

Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 6 зачетных единиц / 216 часов. Заочная- 6 зачетных единиц / 216 часов
--	---

### Наименование дисциплины Иностранный язык

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах).
Краткое содержание дисциплины	<p><b>Английский язык</b>  WHAT IS “MANAGEMENT”  WHAT YOU NEED TO BECOME A SUCCESSFUL LEADER. TEXT  FORMS OF BUSINESS ORGANIZATION. TEXT  PRODUCTION MANAGEMENT. TEXT  PERSONNEL MANAGEMENT. TEXT  THE RECRUITMENT PROCESS. TEXT  GETTING A JOB. TEXT1  PERFORMANCE MANAGEMENT. TEXT  EMPLOYEE TRAINING AND DEVELOPMENT. TEXT  GENERAL BUSINESS PLANNING. TEXT  FINANCIAL MANAGEMENT. TEXT  FINANCIAL MANAGEMENT PLANNING. TEXT  ACCOUNTING AND BOOKKEEPING. TEXT  COMMERCIAL PAPERS (DOCUMENTS). TEXT  MANAGING CAPITAL. TEXT  SOURCES OF MONEY (TRADE CREDIT AND EQUITY CAPITAL). TEXT  BANKS AND BANKING. TEXT  BUSINESS DOCUMENTS (CONTRACTS). TEXT  BUSINESS CORRESPONDENCE. TEXT  MARKETING MANAGEMENT. TEXT  ADVERTISING. TEXT  INTERNET AND E-BUSINESS. TEXT</p> <p><b>Немецкий язык</b>  <b>Thema:</b> Mein Haus und meine Wohnung. <b>Grammatische Übungen</b>  <b>Thema:</b> Die Familie. <b>Grammatische Übungen</b>  <b>Thema:</b> Das Studium in einer Hochschule. <b>Grammatische Übungen:</b>  <b>Thema:</b> Der Beruf und die berufliche Ausbildung.  <b>Grammatische Übungen:</b>  <b>Thema:</b> Besonderheiten der Landwirtschaft. Pflanzenzüchtung. Die Produktion der Futtermittel.  <b>Grammatische Übungen:</b>  <b>Thema:</b> Die Ernährung und die Erzeugung der Tierproduktion. <b>Grammatische Übungen:</b>  <b>Thema:</b> Die Verarbeitung der Tierproduktion.</p>

	<p><b>Grammatik:</b>  <b>Thema:</b> Verkauf von Konsumgütern und landwirtschaftlichen Produktion. <b>Grammatische Übungen</b>  <b>Thema:</b> Der Umweltschutz. <b>Grammatische Übungen</b>  <b>Thema:</b> Ökologie. <b>Grammatische Übungen</b>  <b>Thema:</b> Bauwesen. <b>Grammatik</b>  <b>Thema:</b> Mechanisierung und Elektrifizierung der Landwirtschaft. <b>Grammatik</b>  <b>Французский язык</b>  Фонетика, упражнения в чтении, грамматика, грамматические упражнения, лексика, лексические упражнения, текст 1, текст 2.  Grammaire, exercices de grammaire, vocabulaire, exercices de lexique, texte.  Grammaire, exercices de grammaire, vocabulaire, exercices de lexique, texte, sondage.</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)  ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
Формы контроля по семестрам	<p>1 семестр - зачет  2 семестр - экзамен  3 семестр - экзамен</p>
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	<p>Очная - 9 зачетных единиц / 324 часа.  Заочная - 9 зачетных единиц / 324 часа.</p>

### Наименование дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины	<p>Формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.</p>
Краткое содержание дисциплины	<p>Основы безопасности жизнедеятельности  Производственная санитария и гигиена труда  Безопасность жизнедеятельности на объектах экономики  Основы пожарной безопасности  Защита в чрезвычайных ситуациях</p>

	Оказание первой помощи
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная - 4 зачетных единиц / 144 часа.

### Наименование дисциплины Маркетинг

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся представлений о маркетинге как о науке, помогающей, правильно выбирать целевой рынок, привлекать, сохранять и наращивать количество потребителей; приобретение умений и навыков применения приемов маркетинга для исследования поведения участников рынка избранной сферы профессиональной деятельности, использования инструментария маркетинга в практике хозяйственной деятельности предприятия сервиса.
Краткое содержание дисциплины	Сущность, задачи и функции маркетинга Маркетинговая среда Управление маркетингом Маркетинговые исследования Покупательское поведение на потребительском рынке Товарная политика Ценовая политика Товародвижение и его стимулирование Маркетинговые стратегии
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах	Очная - 6 зачетных единиц / 216 часов. Заочная - 6 зачетных единиц / 216 часов.

(по формам обучения)	
----------------------	--

### **Наименование дисциплины Управление человеческими ресурсами**

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является формирование профессиональных компетенций, необходимых для организации системы управления персоналом, применения методов и создания технологий по использованию человеческих ресурсов. Овладение новыми навыками и знаниями в этой области позволит студентам с успехом применить их на практике.
Краткое содержание дисциплины	Управление человеческими ресурсами как стратегическая функция менеджмента. Социально - трудовые отношения, трудовые ресурсы, персонал и трудовой потенциал организации. Кадровое планирование. Технология набора, отбора, найма и расстановка кадров Обучение и развитие персонала. Использование персонала Оценка эффективности реализации кадровых решений
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности.
Формы контроля по семестрам	Зачет- 2 семестр, Экзамен - 3 семестр, Защита курсовой работы – 3 семестр.
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 4 зачетные единицы / 144 часа. Заочная - 4 зачетные единицы / 144 часа.

### **Наименование дисциплины Стандартизация и управление качеством**

Цель изучения дисциплины	<b>Целью</b> освоения дисциплины «Стандартизация и управление качеством» является: изучение основных национальных и международных стандартов, используемых на всех этапах жизненного цикла информационной системы, изучение основополагающих принципов, методов и средств обеспечения качества в жизненном цикле информационных систем, получение навыков разработки проектной документации, систематизация представлений о современных методах и методиках оценки качества программного обеспечения,
--------------------------	---

	<p>государственных и международных стандартах качества программного обеспечения, об организации процессов сертификации, о методах организации контроля качества программных продуктов в промышленном производстве, основах управления качеством.</p>
<p>Краткое содержание дисциплины</p>	<p>Государственное регулирование сферы сервиса в РФ. Сущность качества. Характеристика требований к качеству услуг. Оценка качества. Система качества.</p> <p>Метрология – наука об измерениях, методах достижения их, единства и требуемой точности.</p> <p>Техническое законодательство по стандартизации и сертификации как основа сервисной деятельности.</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей». Цели и задачи государственного надзора.</p> <p>Техническое регулирование и технические регламенты в сфере сервиса: структура, порядок, разработки, применение регламентов</p> <p>Стандартизация: цели, принципы, функции и задачи, методы.</p> <p>Научная база стандартизации и сертификации в России и за рубежом.</p> <p>Государственная (национальная) система стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ).</p> <p>Межгосударственная система стандартизации (МГСС).</p> <p>Международная и региональная стандартизация.</p> <p>Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Единая система классификации технико-экономической и социальной информации (ЕСКК ТЭИ).</p> <p>Сертификация систем менеджмента качества (СМК): правила и порядок проведения.</p>
<p>Место дисциплины в учебном плане*</p>	<p>Обязательная часть</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований</p>

	заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Формы контроля по семестрам	Зачет – 2 семестр, Экзамен – 3 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 6 зачетных единиц / 216 часов. Заочная - 6 зачетных единиц / 216 часов.

**Наименование дисциплины Информационное обеспечение профессиональной деятельности**

Цель изучения дисциплины	Формирование системы знаний о современных информационных технологиях и системах, используемых в области сервиса, и перспективах их развития; выработка устойчивых навыков работы с современными программными продуктами, используемыми в сервисе.
Краткое содержание дисциплины	Тема 1. Организация профессиональной деятельности при помощи электронных средств Тема 2. Концепция информации Тема 3. Сбор, систематизация и хранение информации Тема 4. Аппаратные средства. Тема 5. Цифровые печатные машины Тема 6. Телекоммуникационные сети. Тема 7. Организация текстовой информации в систему при использовании гипертекста. Тема 8. Информационные ресурсы и их использование в дизайн – деятельности Тема 9. Защита информации
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организаций ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Формы контроля по семестрам	Зачет – 2 семестр, Экзамен – 3 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 6 зачетных единиц / 144 часов. Заочная- 6 зачетных единиц / 144 часов.

## **Наименование дисциплины Сервисная деятельность**

Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины являются создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания, принципах формирования новых услуг с учетом инноваций в технике, технологии, социально-экономической сфере.
Краткое содержание дисциплины	Тема 1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Тема 2. Понятие услуга и ее классификация Тема 3. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности Тема 4. Понятие обслуживание Тема 5. Качество обслуживания потребителей Тема 6. Характеристика инноваций в сервисной деятельности Тема 7. Культура сервиса Тема 8. Виды сервисной деятельности в социальных и экономических сферах
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
Формы контроля по семестрам	Зачет – 3 семестр, Экзамен – 4 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 8 зачетных единиц / 288 часов. Заочная - 8 зачетных единиц / 288 часов.

## **Наименование дисциплины Инновации в сервисе**

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Инновации в сервисе» является формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков принятия решений в области инновационной деятельности предприятий сервиса.
Краткое содержание дисциплины	Понятие инновации и инновационный процесс в сфере сервиса. Инновационная деятельность сервисных предприятий Интеллектуальная собственность Инновационный проект

	Руководство проектным коллективом Среда инновационной деятельности
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организаций ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности.
Формы контроля по семестрам	Экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 7 зачетных единиц / 252 часа. Заочная - 7 зачетных единиц / 252 часа.

### Наименование дисциплины Системный анализ в сервисе

Цель изучения дисциплины	Формирование общих знаний о системе и системном подходе при решении профессиональных задач в сфере гостиничной и ресторанной деятельности через развитие навыков проведения системного анализа.
Краткое содержание дисциплины	Основные параметры систем Особенности систем сферы услуг Качество функционирования систем сферы услуг Методология системного анализа в сервисе Теоретический анализ сервисной деятельности Технология анализа типовых прикладных задач Модели и методы в системном анализе
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.
Формы контроля по семестрам	Экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 7 зачетных единиц (252 часов.) Заочная - 7 зачетных единиц (252 часов.)

### Наименование дисциплины Проектирование процесса предоставления услуг

Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов компетенций в процессе получения студентами комплексного представления о проектировании процесса оказания услуг, освоения методов проектирования процесса оказания услуг, выработки практических навыков расчета плановых показателей деятельности предприятий сервиса. Теоретическое освоение курса предполагает изучение сущности и содержания компетенций в области проектирования процессов в сервисе. Практическое освоение курса предполагает знакомство со спецификой проектирования процессов в сервисе в России и в зарубежных странах; правилами применения компетенций на практике.
Краткое содержание дисциплины	Основы процесса проектирования Проектирование услуг. Типы процессов. Организация основного производства на предприятиях сферы сервиса Организация производственной инфраструктуры предприятий сферы сервиса Планирование объема производства и реализации услуг Планирование издержек предприятия сферы сервиса Проектирование процессов оказания услуг по маркетинговым и технико-экономическим критериям Порядок согласования проектной документации и сертификация процессов оказания услуг
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 8 зачетных единиц / 288 часов. Заочная- 8 зачетных единиц / 288 часов.

### **Наименование дисциплины Управление проектами**

Цель изучения дисциплины	Усвоение студентами всего набора определений, понятий, категорий и показателей в сфере управления проектами; подготовка слушателями к самостоятельному принятию решений; способствовать приобретению систематических знаний в области управления проектами; выработка у них практических навыков управления проектами.
Краткое содержание дисциплины	Введение в управление проектами Стратегия организации и выбор проекта Организация: структура и культура

	<p>Определение проекта</p> <p>Оценка затрат времени на проект и определение стоимости</p> <p>Развитие проектного плана</p> <p>Управление рисками</p> <p>Календарное планирование ресурсов</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	<p>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.</p> <p>ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности.</p>
Формы контроля по семестрам	<p>Зачет - 5 семестр</p> <p>Экзамен - 6 семестр</p>
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	<p>Очная- 7 зачетных единиц / 252 часа.</p> <p>Заочная- 7 зачетных единиц / 252 часа.</p>

**Наименование дисциплины      Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**

Цель изучения дисциплины	<p>Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.</p>
Краткое содержание дисциплины	<p>Тема 1. Современные двигательные и оздоровительные системы в физической подготовке студентов</p> <p>Тема 2. Силовые виды двигательной активности в физической подготовке студентов</p> <p>Тема 3. Виды упражнений, входящие в комплекс ВФСК ГТО в практике физического воспитания студентов</p> <p>Тема 4. Освоение двигательных умений и навыков в спортивных играх. Повышение уровня физической подготовленности средствами спортивных игр.</p> <p>Тема 5. Освоение двигательных умений и навыков в легкой атлетике. Повышение уровня физической подготовленности средствами легкой атлетики.</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Обязательная часть
Формируемые компетенции	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>

	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Формы контроля по семестрам	Зачет - 1,2,3,4 семестры
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 328 ч. Заочная – 328 ч. Очно-заочная – 328 ч.

**Наименование дисциплины**      **Регионалистика**

Цель изучения дисциплины	Формирование знаний о сущностных основах экономики регионов и методологии их исследования; о пространственных особенностях функционирования и развития локальных рынков; специфике размещения производительных сил как в субъектах Российской Федерации (микроуровень), так и в пределах экономических районов и федеральных округов (мезоуровень), и вместе с тем всей страны (макроуровень).
Краткое содержание дисциплины	Предмет, методы и задачи регионалистики Закономерности, принципы и факторы размещения производительных сил Население и трудовые ресурсы регионов России Территориальная организация хозяйства и отраслевая структура экономики. Региональная политика и регионализм Экономическое районирование - Западная зона Экономические районы Восточной зоны Внешнеэкономические связи субъектов РФ
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах
Формы контроля по семестрам	зачет
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 2 зачетных единицы / 72 часа Заочная - 2 зачетных единицы / 72 часа

**Наименование дисциплины**      **Развитие законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания**

Цель изучения дисциплины	Овладение необходимыми компетенциями, позволяющими обучающемуся эффективно применять весь комплекс норм права, регулирующих изучаемую сферу общественных отношений
Краткое содержание дисциплины	Развитие законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания: исторический аспект. Социальное значение рынка гостиничных услуг и общественного питания. Международно-правовая сегментация рынка гостиничных услуг. Правовое регулирование рынка гостиничных услуг в РФ. Правовое регулирование общественного питания в РФ. Эффективность сферы гостеприимства и общественного питания в РФ: методы оценки.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
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-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Формы контроля по семестрам	зачет с оценкой
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 3 зачетных единицы/ 108 часов Заочная -3 зачетных единицы/ 108 часов

### **Наименование дисциплины Технологии и организация гостиничного дела**

Цель изучения дисциплины	Формирование теоретических положений и прикладных вопросов о основах технологии гостиничного хозяйства; изучение особенностей гостиничного обслуживания и его места в системе управления; определение основных закономерностей и логики технологии гостиничного обслуживания; ознакомление обучающихся с современным рынком гостиничных услуг.
Краткое содержание дисциплины	Тема 1. Теоретические основы гостиничной деятельности Тема 2. Эволюция индустрии гостеприимства Тема 3. Классификация средств размещения Тема 4. Развитие гостиничного дела. Правила предоставления гостиничных услуг Тема 5. Особенности управления средствами размещения разных типов

	<p>Тема 6. Принципы функционирования основных служб гостиницы. Жизнедеятельность гостиничного предприятия</p> <p>Тема 7. Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства</p> <p>Тема 8. Имущественный комплекс гостиницы</p> <p>Тема 9. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения по предоставлению услуг в том числе для людей с ограниченными возможностями</p> <p>Тема 10. Организация функциональных процессов в административно-хозяйственной службе гостиницы</p> <p>Тема 11. Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания</p> <p>Тема 12. Жалобы гостей и технология рационального их регулирования</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	<p>ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса.</p> <p>ПК-3 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p>
Формы контроля по семестрам	<p>зачет- 3 семестр</p> <p>зачет с оценкой- 4 семестр</p> <p>курсовая работа- 5 семестр</p> <p>экзамен – 5 семестр</p>
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	<p>Очная- 11 зачетных единиц / 396 часа.</p> <p>Заочная- 11 зачетных единиц / 396 часа.</p>

### **Наименование дисциплины Управление конфликтами**

Цель изучения дисциплины	Изучение вопросов управления конфликтами в организации, источниках их возникновения, структуре и стадиях развития, формах проявления, функциях и значимости в социально-экономической и других сферах жизни общества
Краткое содержание дисциплины	<p>Введение в конфликтологию</p> <p>Характеристика конфликта как социального феномена</p> <p>Теории механизмов возникновения конфликтов</p> <p>Технологии управления конфликтами.</p> <p>Теории поведения личности в конфликте</p> <p>Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликте.</p> <p>Психология переговорного процесса по разрешению конфликтов.</p> <p>Внутриличностные конфликты</p>

	Межличностные конфликты Групповые конфликты. Социология конфликта Конфликты в организации Конфликты в сфере управления
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-6 зачетных единиц / 144 часов. Заочная-6 зачетных единиц / 144 часов.

### **Наименование дисциплины Психология**

Цель изучения дисциплины	Получить необходимые знания в области психологии, которые могут быть полезны в профессиональной деятельности, а также сформировать у студентов научное мировоззрение, общественно активную жизненную позицию, психологическое мышление, творческие задатки и способности, воспитывать у будущих профессионалов высокую профессиональную культуру.
Краткое содержание дисциплины	Предмет и методы психологии. Проблемы психологии в истории, философской и психологической мысли Проблемы психологии личности, межкультурного и межличностного общения в трудах российских ученых Основные направления современной западной психологии и проблемы психологии межкультурного и межличностного общения. Психическая структура личности и практика делового общения. Психология общения.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах
Формы контроля по семестрам	зачет
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная - 2 зачетных единиц / 72 часа. Заочная - 2 зачетных единиц / 72 часа.

**Наименование дисциплины Управление деятельностью служб предприятий гостиничного комплекса**

Цель изучения дисциплины	Формирование системы знаний о современных информационных технологиях и системах, используемых в области сервиса, и перспективах их развития; выработка устойчивых навыков работы с современными программными продуктами, используемыми в сервисе.
Краткое содержание дисциплины	Модуль I. Специфика гостиничного дела Модуль II. Организационные структуры управления гостиничного предприятия и специфика работы его подразделений
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой - 4 семестр Экзамен - 5 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-8 зачетных единиц / 288 часов. Заочная-8 зачетных единиц / 288 часов.

**Наименование дисциплины Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания**

Цель изучения дисциплины	Закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.
Краткое содержание дисциплины	Основы организации предприятий общественного питания. Общие положения проектирования предприятий

	<p>общественного питания.          Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования.          Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.          Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.          Организация материально-технического снабжения.          Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами.          Организация складского и тарного хозяйства.          Оперативное планирование производства.          Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания.          – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье          Основы научной организации труда.          Организация обслуживания на предприятиях питания.</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса
Формы контроля по семестрам	Зачет- 5 семестр Экзамен- 6 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-6 зачетных единиц / 216 часов. Заочная-6 зачетных единиц / 216 часов.

### **Наименование дисциплины Ресторанное дело**

Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины заключается в освоении студентами основных принципов и методов организации и управления рестораном и приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных условиях
Краткое содержание дисциплины	<p>Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.          Формирование и оформление Меню. Технологический процесс в ресторане.          Трудовой коллектив ресторана и его структура.          Подготовка и процесс обслуживания гостей.          Организационная структура ресторана.          Основные типы и формы ресторанного обслуживания          Маркетинговая политика ресторана.          Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана          Бизнес-план открытия ресторана.</p>
Место дисциплины в учебном	Часть, формируемая участниками образовательных

плане*	отношений.
Формируемые компетенции	ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная-4 зачетных единиц / 144 часа.

**Наименование дисциплины Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов**

Цель изучения дисциплины	Формирование системы общих знаний по стратегическому менеджменту в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта. Значение изучения дисциплины определяется необходимостью принятия менеджерами и руководителями стратегических решений в целях достижения устойчивой долгосрочной деятельности гостиничного и ресторанного комплексов в условиях нестабильной рыночной среды. Стратегический менеджмент является неотъемлемой частью современной системы эффективного управления организацией, обеспечивающей ее конкурентоспособность.
Краткое содержание дисциплины	Введение в стратегический менеджмент. Стратегический анализ внешней и внутренней среды организации. Создание и формализация стратегии. Базовые типы стратегий. Управление реализацией стратегии и оценка ее эффективности. Стратегический план.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-1. Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса ПК-6. Способен организовывать и проводить исследования в сфере услуг и участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности
Формы контроля по семестрам	Зачет- 7 семестр Экзамен – 6,8 семестры Курсовая работа – 8 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 10 зачетных единиц (360 часов.) Заочная- 10 зачетных единиц (360 часов.)

**Наименование дисциплины Технологии деятельности предприятий  
питания**

Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины заключается в готовности и способности бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.
Краткое содержание дисциплины	Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Механическая и тепловая кулинарная обработка картофеля и овощей Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов Механическая и тепловая кулинарная обработка птицы и дичи Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-4 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная- 4 зачетных единиц / 144 часа.

### **Наименование дисциплины Управление рисками**

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины « <i>Управление рисками</i> » является освоение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области оценки и управления рисками организации
Краткое содержание дисциплины	Основные понятия управления рисками Типы рисков Принципы, этапы и стратегии управления рисками Идентификация, анализ и оценка рисков Методы управления рисками и условия их применения
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная- 4 зачетных единиц / 144 часа.

### **Наименование дисциплины Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом**

Цель изучения дисциплины	Формирование основ комплексного представления о мировой и отечественной индустрии туризма и гостеприимства; формирование систематизированных знаний об основах организации туристской и гостинично-ресторанной деятельности; выработка навыков получения, анализа и обобщения информации о туристском рынке услуг.
Краткое содержание дисциплины	Понятийный аппарат индустрии туризма и гостеприимства Нормативно-правовое регулирование туристской деятельности и индустрии гостеприимства История развития туризма и индустрии гостеприимства Факторы развития туризма и виды туризма Туристско-рекреационное районирование Субъекты рынка туристских услуг и их характеристика Современное развитие индустрии туризма и гостеприимства в России и за рубежом Современное состояние индустрии туризма и гостеприимства в России и за рубежом
Место дисциплины в учебном	Часть, формируемая участниками образовательных

плане*	отношений
Формируемые компетенции	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
Формы контроля по семестрам	зачет
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 2 зачетных единиц / 72 часа. Заочная- 2 зачетных единиц / 72 часа.

**Наименование дисциплины Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом**

Цель изучения дисциплины	Формирование систематизированных знаний об основах организации туристской и гостиничной деятельности в мире.
Краткое содержание дисциплины	Мировой рынок международного туризма. Основные черты и проблемы развития мирового туризма Нормативно-правовое регулирование туристской деятельности и индустрии гостеприимства Факторы развития туризма и туристско-рекреационное районирование Классификация видов туристской деятельности Тенденции развития основных туристско-рекреационных регионов мира и России Субъекты рынка туристских услуг и их характеристика
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
Формы контроля по семестрам	зачет
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 2 зачетных единиц / 72 часа. Заочная- 2 зачетных единиц / 72 часа.

**Наименование дисциплины Бухгалтерский и финансовый учет предприятий гостиничного и ресторанного комплекса**

Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по методологии и организации бухгалтерского учета на предприятиях индустрии гостеприимства. В процессе занятий обучающиеся изучают особенности функционирования организаций индустрии гостеприимства, базовые принципы бухгалтерского учета, основные приемы его метода, методологию обработки учетной информации.
Краткое содержание дисциплины	Сущность, предмет и метод бухгалтерского учета Бухгалтерский баланс, система бухгалтерских счетов и двойная запись. Учет процессов хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного комплекса Учетная документация и основы организации бухгалтерского учета на предприятиях гостиничного и ресторанного комплекса. Учет денежных средств, расчетов, финансовых вложений предприятий гостиничного и ресторанного комплекса. Учет внеоборотных активов и материально-производственных запасов предприятий гостиничного и ресторанного комплекса. Учет затрат на предприятиях гостиничного и ресторанного комплекса. Учет доходов и процесса формирования финансового результата предприятий гостиничного и ресторанного комплекса. Содержание и порядок составления финансовой отчетности.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
Формы контроля по семестрам	экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная-4 зачетных единиц / 144 часа.

**Наименование дисциплины Корпоративное управление**

Цель изучения дисциплины	Получение студентами всего набора определений, понятий, знаний о теоретических основах корпоративного управления, а также формирование практических навыков ведения корпоративного управления. Кроме того, изучение основ корпоративной культуры, как части успешного корпоративного управления внутри компании, позволит студентам получить большее понимание о роли взаимоотношений управленцев и персонала
Краткое содержание дисциплины	Корпоративное управление. Теоретические и исторические основы Международные системы корпоративного управления Модели корпоративного управления Case-study. Формирование системы корпоративного управления компании и выход ее на публичный рынок капитала Механизмы корпоративного управления Риски корпоративного управления Корпоративные конфликты Качество корпоративного управления и его влияние на стоимость компании Перспективы корпоративного управления.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формы контроля по семестрам	Зачет- 6 семестр Экзамен- 7 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-6 зачетных единиц / 144 часов. Заочная-6 зачетных единиц / 144 часов.

### **Наименование дисциплины Традиции и культура питания**

Цель изучения дисциплины	Освоение студентами будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий
Краткое содержание дисциплины	Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания Традиции и культура питания народов стран СНГ Традиции и культура питания народов Европы Традиции и культура питания в арабских странах Традиции и культура питания в африканских странах Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки Традиции и культура питания народов Азии Традиции и культура питания народов Австралии и

	Океании
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная-4 зачетных единиц / 144 часа.

### **Наименование дисциплины Кухня народов мира**

Цель изучения дисциплины	Освоение студентами будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий
Краткое содержание дисциплины	История и этапы развития традиций питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания. Кухня славянских народов. Особенности формирования кухни народов России. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы. Традиции питания в Арабских странах. Питание американцев. Питание в азиатских странах. Культура застолья и национальные традиции.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная -4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная-4 зачетных единиц / 144 часа.

**Наименование дисциплины Гостиничный и ресторанный маркетинг и технологии продаж**

Цель изучения дисциплины	Изучение студентами теоретических основ разработки маркетинговой политики предприятия в сфере услуг, разработки стандартов услуг, измерения качества услуг, эффективного позиционирования и коммуникаций с потребителями.
Краткое содержание дисциплины	Особенности маркетинга в гостиничной и ресторанной сфере. Организация и управление маркетингом услуг в гостиничной и ресторанной сфере. Потребители услуг индустрии в гостиничной и ресторанной сфере и потребительское поведение. Сегментация рынка. Определение целевых рынков в гостиничной и ресторанной сфере. Цена: факторы и методы ее определения в гостиничной и ресторанной сфере. Ценовые стратегии. Каналы распределения товаров и услуг в гостиничной и ресторанной сфере. Продвижение товаров и услуг в гостиничной и ресторанной сфере: реклама, прямой маркетинг, стимулирование сбыта. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг в гостиничной и ресторанной сфере.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-6 Способен организовывать и проводить исследования в сфере услуг и участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности
Формы контроля по семестрам	Зачет- 7 семестр Экзамен-8 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-8 зачетных единиц / 288 часов. Заочная-8 зачетных единиц / 288 часов.

**Наименование дисциплины Технологии и организация досуговой деятельности в гостиничном комплексе**

Цель изучения дисциплины	Приобретение обучающимися необходимых знаний по истории и теории культурно-досуговой деятельности, способствовать формированию гуманистической профессиональной и личностной позиции будущего специалиста, создать условия для развития его интеллектуальных, творческих и коммуникативных
--------------------------	--

	способностей как средство формирования креативности у будущих специалистов в управлении продвижения сервисных услуг ресторанной и гостиничной деятельности
Краткое содержание дисциплины	Теоретические основы досуговой деятельности. История досуговой деятельности. Структурные компоненты досуговой деятельности Технологии информационно-познавательной и просветительской деятельности в сфере досуга. Технология самодеятельного творчества и любительских объединений. Практика организации досуга детей и молодежи. Технология организации досуга для людей с ограниченными возможностями и возрастной категории граждан. Анимационные программы в сфере туризма. Менеджмент досуговой деятельности. Маркетинг в сфере досуга.
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса
Формы контроля по семестрам	Экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная -4 зачетных единиц / 144 часа. Заочная-4 зачетных единиц / 144 часа.

**Наименование дисциплины Технологии и организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе**

Цель изучения дисциплины	Формирование универсальных и профессиональных компетенций, знакомство студентов с основными категориями, понятиями и принципами организации туристской анимации, основами анимационного планирования, технологии создания и реализации анимационных программ в сфере услуг, создания материальной базы для эффективной работы аниматоров.
Краткое содержание дисциплины	Введение в предмет, цели и задачи дисциплины. Связь культуры с досуговой деятельностью и анимацией. Теоретические основы анимации и анимационной деятельности. История массовых празднеств и зрелищ. Структура анимационной службы. Применение анимационных технологий в работе с туристами разных категорий.

	<p>Методические рекомендации для создания и проведения анимационных программ в гостиничной сфере.</p> <p>Управление трудовыми ресурсами анимационной службы.</p> <p>Сегментация рынка досуговых и анимационных услуг.</p> <p>Контроль в анимации.</p> <p>Анимация в менеджменте.</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса
Формы контроля по семестрам	Экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	<p>Очная -4 зачетных единиц / 144 часа.</p> <p>Заочная-4 зачетных единиц / 144 часа.</p>

### **Наименование дисциплины Ознакомительная практика**

Цель изучения дисциплины	<p>Начальная профессиональная подготовка обучающихся к реальным условиям работы в сфере сервиса; формирование у них полного представления о выбранной профессии; обобщение, закрепление и углубление, полученных в процессе теоретического изучения дисциплин учебного плана вуза, знаний; приобретение практических, профессионально необходимых умений и навыков работы; формирование и развитие необходимых компетенций</p>
Краткое содержание дисциплины	<p>Подготовительный</p> <p>Основной</p> <p>Научно-исследовательский</p> <p>Заключительный</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Практика. Обязательная часть
Формируемые компетенции	<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы</p>

	профессиональной деятельности.
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-3 зачетных единицы/108 часов Заочная-3 зачетных единицы/108 часов

### **Наименование дисциплины Преддипломная практика**

Цель изучения дисциплины	Закрепление и формирование знаний, навыков и умений поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов, путем сбора, систематизации и обобщения практической информации, приобретенных обучающимися в результате освоения теоретической подготовки обучающегося, для выполнения выпускной квалификационной работы.
Краткое содержание дисциплины	Подготовительный этап Проведение работы Оформление отчета по прохождению практики Доклад и защита отчета
Место дисциплины в учебном плане*	Практика. Обязательная часть
Формируемые компетенции	из РПД и ФОС
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная – 9 зачетных единиц/ 324 часа Заочная – 9 зачетных единиц/ 324 часа

### **Наименование дисциплины Исследовательская практика**

Цель изучения дисциплины	Подготовка конкурентоспособных и востребованных на рынке труда выпускников посредством закрепления и углубления теоретической подготовки обучающихся и приобретения ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности. Цель предполагает формирование и развитие навыков проведения творческой исследовательской работы по отраслевой тематике (индустрия гостеприимства) под руководством преподавателя, поиска, систематизации и анализа информации, выбора гипотезы и методов ее аргументации, выполнения конструктивного анализа полученных результатов, разработки рекомендаций и подготовки итогового отчета.
--------------------------	--

Краткое содержание дисциплины	Подготовительный (предварительный) этап. Методологические основы исследовательской работы Основная (общая) часть Исследовательский Заключительный
Место дисциплины в учебном плане*	Практики. Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная-3 зачетных единицы/108 часов Заочная-3 зачетных единицы/108 часов

### **Наименование дисциплины Сервисная практика**

Цель изучения дисциплины	Профессиональная подготовка обучающихся к реальным условиям работы по оказанию гостиничных услуг (основных и дополнительных) и услуг предприятий общественного питания; интеграция приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; формирование и развитие универсальных и профессиональных компетенций
Краткое содержание дисциплины	Организационный. Подготовительный Основной Научно-исследовательский Заключительный
Место дисциплины в учебном плане*	Практики. Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах. УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при

	<p>возникновении чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ПК-3Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-5 Способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p>
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой - 3,4 семестр
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	<p>Очная- 6 зачетных единиц/216 часов</p> <p>Заочная- 6 зачетных единиц/216 часов</p>

### **Наименование дисциплины Организационно-управленческая практика**

Цель изучения дисциплины	<p>Расширение и закрепление планируемых результатов освоения образовательной программы, обеспечивающих</p> <p>Подготовку студентов к организационно-управленческой деятельности в области гостиничного и ресторанного бизнеса .</p>
Краткое содержание дисциплины	<p>Подготовительный этап</p> <p>Проведение работы</p> <p>Оформление отчета по прохождению практики</p> <p>Доклад и защита отчета</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Формируемые компетенции	<p>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.</p> <p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями и проектами в сфере сервиса.</p> <p>ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для</p>

	<p>принятия эффективных управленческих решений.</p> <p>ПК-4 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-6. Способен организовывать и проводить исследования в сфере услуг и участвовать в разработке инновационных решений при осуществлении сервисной деятельности</p>
Формы контроля по семестрам	Зачет с оценкой- 5,6,7 семестры
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	<p>Очная – 9 зачетных единиц/ 324 часа</p> <p>Заочная – 9 зачетных единиц/ 324 часа</p>

**Наименование дисциплины Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**

Цель изучения дисциплины	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» (уровень бакалавриата).</p>
Краткое содержание дисциплины	<p>Тематика выпускных квалификационных работ</p> <p>1 Внедрение аутсорсинга на рынке гостиничных услуг (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>2 Внедрение современных методов мотивации и стимулирования труда персонала гостиницы (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>3 Использование методов контроля для повышения качества гостиничных услуг (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>4 Комплексная оценка влияния корпоративной культуры на деятельность гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>5 Комплексная оценка степени удовлетворенности клиентов гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>6 Маркетинговый анализ деятельности предприятий индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>7 Организация кейтерингового обслуживания (на примере конкретного предприятия общественного питания).</p>

8 Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата fast-food (на примере конкретного предприятия общественного питания).

9 Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата free-flow (на примере конкретного предприятия общественного питания).

10 Оценка эффективности и направления модернизации Технологической оснащенности гостиниц (на примере Конкретной гостиницы).

11 Разработка ассортиментной политики гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

12 Разработка и внедрение программ лояльности в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

13 Разработка и внедрение стандартов обслуживания в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

14 Разработка и оптимизация ассортимента услуг в гостинице (на примере конкретной гостиницы).

15 Разработка и формирование конкурентных преимуществ гостиниц. (на примере конкретной гостиницы).

16 Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций В гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

17 Разработка концепции гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

18 Разработка маркетинговой программы гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

19 Разработка мероприятий по совершенствованию Системы обучения персонала предприятия (на примере конкретной гостиницы).

20 Разработка мероприятий по совершенствованию технологий взаимодействия между службами в гостинице (на примере конкретной гостиницы).

21 Разработка мероприятий по техническому перевооружению гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

22 Разработка мероприятий по эффективному Продвижению предприятий индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

23 Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечение новых клиентов ресторана (на примере конкретного предприятия общественного питания).

24 Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса (на примере конкретной гостиницы).

25 Совершенствование гостиничного сервиса (на примере конкретной гостиницы)

	<p>26 Совершенствование маркетинговой деятельности (на примере конкретной гостиницы, ресторана).</p> <p>27 Совершенствование реализации гостиничных услуг (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>28 Совершенствование рекламной политики гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>29 Совершенствование ресторанного сервиса в гостиницах (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>30 Совершенствование ценовой политики и ценообразования (на примере конкретной гостиницы, ресторана).</p> <p>31 Совершенствование эффективности взаимодействия средств размещения с туристическими и корпоративными компаниями (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>32 Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>33 Формирование менеджмента безопасности Гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>34 Конкурентоспособность услуг предприятий индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы, ресторана).</p> <p>35 Реализация концепции маркетинга на рынке услуг гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>36 Сегментирование рынка, позиционирование и Брендинг услуг гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>37 Исследование методов управления маркетингом на предприятиях индустрии гостеприимства и их совершенствование. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>38 Организация эффективного продвижения и продажи продукта деятельности предприятий индустрии гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>39 Организация рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>40 Организация маркетинговой службы на предприятиях индустрии гостеприимства, ее эффективность и пути совершенствования. (на примере конкретной гостиницы)</p> <p>41 Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами гостиничных предприятий и оценка ее эффективности. (на примере конкретной гостиницы)</p>
--	--

42 Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного(ресторанного) бизнеса. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)

43 Бенчмаркетинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных(ресторанных) услуг. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)

44 Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)

45 Маркетинговый анализ деятельности предприятий индустрии гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)

46 Формирование и развитие рынка труда индустрии гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы)

47 Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы)

48 Оценка производительности труда и пути ее повышения на предприятиях индустрии гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)

49 Управление производительность труда на предприятиях индустрии гостеприимства. (на примере конкретной гостиницы, ресторана)

50.Повышение эффективности работы руководителя структурного подразделения путем проведения системного анализа конфликтных ситуаций

51. Разработка программы повышения эффективности организации труда на примере предприятий ресторанного бизнеса.

52.Анализ и совершенствование организации банкетных мероприятий на примере предприятий ресторанного бизнеса

53.Анализ доходности при внедрении дополнительных услуг (на примере предприятия)

54.Анализ жизненного цикла организации и разработка стратегии её дальнейшего развития (на примере предприятия)

55.Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно управленческой структуры в целях повышения уровня сервиса. (на примере гостиницы)

56. Анализ финансовых механизмов фирмы и пути их совершенствования в условиях конкурентной борьбы (на примере предприятия).

57.Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях индустрии общественного питания на примере ПОП

58.Разработка проекта создания тематического ресторана

59Анализ современных концепций в ресторанной индустрии и рекомендации по их внедрению на ПОП

	<p>60.Разработка проекта концепции создания ресторана с исторической тематикой</p> <p>61.Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии</p> <p>62.Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере ресторанного бизнеса.</p> <p>63.Совершенствование механизма управления инновационным процессом на предприятии с использованием концепции бенчмаркинга</p> <p>64.Анализ эффективности применения реновации и рестайлинга на ПОП</p> <p>65.Совершенствование корпоративной культуры ПОП как условия конкурентоспособности предприятия (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>66.Разработка программы внедрения инновационных методов стимулирования и развития новых услуг (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>67.Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии питания</p> <p>68.Анализ потребительского поведения гостей предприятия и выявление нереализованных потребностей (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>69.Разработка нового продукта ПОП в целях повышения эффективности и конкурентоспособности предприятия</p> <p>70.Совершенствования культуры обслуживания в ресторанном бизнесе</p> <p>71.Анализ эффективности программы обучения сотрудников предприятия (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>72.Разработка системы дополнительных услуг по обслуживанию гостей с детьми (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>73.Разработка практических рекомендаций по совершенствованию услуг питания, предоставляемых в гостинице.</p> <p>74. Оптимизация возможностей предприятий общественного питания при разработке программ обслуживания туристов</p> <p>75.Совершенствование PR в ресторанном бизнесе (гостиничном бизнесе) и оценка его эффективности</p> <p>76.Совершенствование системы управления персоналом организации в условиях конфликтных ситуаций на примере гостиницы...ресторана...</p> <p>77.Совершенствование системы управления структурным подразделением банкетной службы на примере</p>
--	--

	<p>78. Анализ влияния корпоративной культуры на бренд предприятия (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>79. Совершенствование управления персоналом в гостиничном хозяйстве (на примере конкретного отеля).</p> <p>80. Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами гостиничных предприятий и оценка ее эффективности (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>81. Разработка рекомендаций по организации и развитию коммуникационных отношений целевыми аудиториями в гостиничном сервисе (на примере конкретной гостиницы).</p> <p>82. Разработка рекомендаций по устранению типичных ошибок в организации обслуживания на примере ресторана</p> <p>83. Анализ эффективности бесконфликтной в системе управления предприятием (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>84. Анализ применяемых методов управления персоналом на предприятии общественного питания.</p> <p>85. Совершенствование системы стимулирования и мотивации персонала предприятия (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>86. Совершенствование технологии отбора, подбора и найма персонала (на примере конкретной гостиницы, ресторана)</p> <p>87. Совершенствование организации работы службы приема и размещения в гостиничном бизнесе (на примере...)</p> <p>88. Разработка бизнес-плана гостиницы (на примере...)</p> <p>правление затратами ресторана (на примере...)</p> <p>89. Управление стимулированием сотрудников на предприятиях гостиничного бизнеса (на примере...)</p> <p>90. Управление продажами в ресторанном бизнесе (на примере...)</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Государственная итоговая аттестация
Формируемые компетенции	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-6
Формы контроля по семестрам	Защита выпускной квалификационной работы
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная – 12 зачетных единиц/ 432 часа Заочная – 12 зачетных единиц/ 432 часа

**Наименование дисциплины Практикум по развитию управленческих навыков**

Цель изучения дисциплины	развитие компетенций в области практики управления организациями.
Краткое содержание дисциплины	Основные управленческие функции Управление по целям Правила делегирования полномочий Реализация функции «контроль» Оценка и обратная связь Создание команды Стиль управления Мотивация подчинённых
Место дисциплины в учебном плане*	Факультативные дисциплины
Формируемые компетенции	УК -3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде ПК-3Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формы контроля по семестрам	зачет
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	Очная- 2 зачетных единицы/ 72 часа Заочная-2 зачетных единицы/ 72 часа

**Наименование дисциплины Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Цель изучения дисциплины	ознакомление обучающихся с теоретическими основами и прикладными аспектами помощи лицам с ограничениями физического и психического здоровья, формирование ключевых компетенций для эффективной профессиональной деятельности с данной категорией населения.
Краткое содержание дисциплины	Инвалидность как социальная проблема. Специфика социально - психологического статуса и проблем инвалидов. Социальная среда жизнедеятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями. Формирование безбарьерной среды для лиц с ограниченными физическими возможностями. Психологические особенности лиц с особыми потребностями.

	<p>Технологии работы с инвалидами.  Гарантии соблюдения прав инвалидов в сфере обслуживания.  Права инвалидов при получении услуг.  Классификация групп инвалидов, определения скрытых и явных признаков инвалидности. Потребности разных групп инвалидов.</p>
Место дисциплины в учебном плане*	Факультативные дисциплины
Формируемые компетенции	<p>УК -3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде  ПК-3Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Формы контроля по семестрам	зачет
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	<p>Очная- 2 зачетных единицы/ 72 часа  Заочная-2 зачетных единицы/ 72 часа</p>