

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

по направлению подготовки

43.03.01 «Сервис»

направленность (профиль) программы

«Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей»

Уровень образования

Бакалавриат

форма обучения

очная

Программа подготовки: *прикладной бакалавриат*

Виды профессиональной деятельности:

- *производственно-технологическая*
- *сервисная*

Москва 2018

Аннотация дисциплины

Б1.Б.01 «История»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у студентов фундаментальных теоретических знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней, усвоение студентами уроков отечественной истории в контексте мирового опыта и общецивилизационной перспективы. Изучая историю, получают представление об экономическом, социальном, политическом и культурном развитии России, овладевают необходимыми знаниями и умениями, которые можно применить для освоения последующих гуманитарных дисциплин.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать представление о многообразии исторического процесса, его закономерностях и особенностях;
- овладение научными методами и принципами исторического познания;
- выработать умение ориентироваться в существующих исторических школах, направлениях, подходах (формационный, цивилизационный).
- сформировать способность извлекать и использовать уроки истории применительно к современным условиям;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «История» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины «История» базируется на школьном курсе «История» и предшествует дисциплинам цикла ГСЭ: «Философия», «Социология», «Культурология», «История РПП», «Экономика» (Экономическая теория»), так как формирует основы логического мышления, умения выявлять закономерности и особенности исторического процесса, причинно-следственные связи, закладывает основы мировоззрения и обеспечивает становление гражданской позиции.

Дисциплина «История» является базой для последующего освоения программного материала дисциплин: «Экономика», «История казачества», «Духовно-нравственные основы и культура российского казачества» и другие специальности социально-гуманитарного цикла, могут быть решены только на основе исторического подхода, исторического анализа, позволяющего выявить тенденции общественного развития.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы философских знаний, главные этапы и закономерности исторического развития;

Уметь: использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития;

Владеть: навыками использования основ философских знаний, анализа главных этапов и закономерностей исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	От Древней Руси к формированию единого российского государства (IX-XVI вв.
Тема 1.1	Особенности становления древнерусского государства
Тема 1.2	Специфика формирования единого российского государства.
Тема 1.3	Формирование сословной системы организации общества. Становление казачества как этно-социальной группы.
Модуль	Россия в эпоху Нового времени
Тема 2.1	Складывание российского абсолютизма (XVII-XVIII вв.)
Тема 2.2	Россия в XIX веке
Тема 2.3	Россия в начале XX века
Модуль	Отечество в период Советской власти
Тема 3.1	Социально-экономическое развитие страны в 1920 - 1930 гг.
Тема 3.2	Великая Отечественная война (1941 – 1945 гг.)
Тема 3.3	Социально-экономическое развитие СССР и общественно-политическая жизнь страны в послевоенные годы (1945 – середина 1960 гг.)
Тема 3.4	СССР в середине 1960 – 1980 гг.
Модуль	Россия на рубеже XX – XXI вв.
Тема 4.1	Советский Союз в 1985 – 1991 гг. Перестройка.
Тема 4.2	Принятие Конституции РФ 1993 г.; Становление новой российской государственности

Б1.Б.02 «Философия»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины является осмысление наиболее общих закономерностей природной и социальной реальности в органическом единстве с сущностью и природой человека, а также формирование целостного мировоззрения, системного видения и осмысления вещей, процессов и явлений действительности, их взаимосвязи и взаимодействия; формирование адекватной современным требованиям методологической культуры, так как философское знание выступает как логико-теоретический инструмент познания мира и определяет степень фундаментализации содержания профессиональной

подготовки студента; обогащение мотивационных структур будущих специалистов пониманием подлинно гуманистического смысла их профессиональной деятельности; актуализации способности и интереса к творческой деятельности, потребности в непрерывном самообразовании..

Задачи изучения дисциплины:

- - ознакомление с основным содержанием основных философских систем и направлений;
- овладение категориально-понятийным аппаратом философии;
- формирование у студента способностей философской рефлексии, предвидения социальных, нравственных и экологических последствий своей деятельности;
- формирование умений творческого применения философских знаний в профессиональной и любой другой деятельности;
- выработка системного подхода к анализу научно-специальных проблем.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Философия» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины «Философия» обеспечивает логическую связь между общеобразовательными дисциплинами («культурология», «социология», «политология», «история», «экономика», «экономическая теория») и профессиональными дисциплинами.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы философских знаний, главные этапы и закономерности исторического развития; тенденции развития сервисной деятельности.

Уметь: использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития; совершенствовать профессиональный опыт.

Владеть: навыками использования основ философских знаний, анализа главных этапов и закономерностей исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности; навыками повышения квалификации в сфере сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Проблематика философии в ее историческом развитии.
Тема 1.1	Предмет и структура философского знания
Тема 1.2	Философия Древнего мира.
Тема 1.3	Философия Средневековья и Возрождения.

Тема 1.4	Новоевропейская философия.
Тема 1.5	Русская философия.
Тема 1.6	Современная зарубежная философия.
Модуль	Философия бытия, сознания и познания
Тема 2.1	Проблема бытия в философии
Тема 2.2	Проблема развития в современной философии и науке
Тема 2.3	Философские проблемы сознания
Тема 2.4	Проблема познания в философии
Тема 2.5	Научное познание
Модуль	Бытие человека в современном мире
Тема 3.1	Проблема человека в философии
Тема 3.2	Проблема смысла человеческого существования
Тема 3.3	Человек в мире духовных ценностей
Тема 3.4	Общество как предмет философского осмысления
Тема 3.5	Человек в информационно-техническом мире
Тема 3.6	Проблемы и перспективы современной цивилизации

Б1.Б.03 «Иностранный язык»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель сформировать практическое владение иностранным языком как вторичным средством письменного и устного общения в сфере профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение иностранному языку.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Иностранный язык» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины требует знания иностранного языка в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для повышения общего культурного уровня.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык.

Уметь: соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, общаться на иностранном языке.

Владеть: основами профессиональной этики и этикета на иностранном языке.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Фонетический минимум.
Тема 1	Звуковой строй английского языка, особенности произношения гласных и согласных; отсутствие смягчённых согласных и сохранение звонких согласных в конце слова. Чтение гласных в открытом и закрытом слогах, ударение, особенности интонации.
Модуль	Имя существительное.
Тема 1	Окончание –s как показатель мн. числа имени существительного. Окончание -s как средство выражения притяж. падежа. Образование мн.числа имени существительного путём изменения корневой гласной. Сущ. в функции определения и их перевод на русский язык.
Модуль	Имя прилагательное и наречие.
Тема 1	Степени сравнения, исключения, сравнительные обороты.
Модуль	Имена числительные.
Тема 1	Количественные, порядковые. Чтение дат.
Модуль	Местоимения
Тема 1	Личные, притяжательные, указательные, возвратные, относительные, вопросительные, неопределённые, отрицательные местоимения и их производные.
Модуль	Глагол
Тема 1	Изъявительное наклонение глагола и образование видовременных групп. Активная и пассивная формы. Особенности перевода пассивных конструкций на русский язык.
Модуль	Модальные глаголы и их эквиваленты.
Тема 1	Вспомогательные глаголы. Основные сведения, о сослагательном наклонении. Повелительное наклонение. Выражение приказания и просьбы с помощью глагола. Неличные формы глагола: инфинитив его формы.
Модуль	Причастия и их функции в английском предложении.
Тема 1	Определение, обстоятельство, часть сказуемого.
Модуль	Строчные слова, наречия, предлоги, артикли, союзы.
Модуль	Простое предложение.
Тема 1	Порядок слов повествовательного простого предложения в утвердительной и отрицательной формах.
Модуль	Обратный порядок слов в вопросительных предложениях.
Тема 1	Оборот there is/ there are, его перевод. Безличные предложения.

Б1.Б.04 «Физическая культура и спорт»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно- биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Физическая культура и спорт» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные потребности и психофизиологические возможности человека и их взаимосвязь с социальной активностью личности.

Уметь: оценивать психические, физиологические особенности человека, социальную значимость потребителей.

Владеть: основами здорового образа жизни, навыками социальной пропаганды.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Роль физической культуры в развитии человека.

Тема 1.1	Самоконтроль состояния организма
Тема 1.2	Физическая культура в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
Тема 1.3	Основы здорового образа жизни
Модуль	Физкультурно- оздоровительная деятельность для укрепления здоровья.
Тема 2.1	Лёгкая атлетика. Кроссовая подготовка.
Тема 2.2	Волейбол Тема
Тема 2.3	Аэробика
Тема 2.4	Баскетбол.
Тема 2.5	Футбол
Тема 2.6	Лыжная подготовка

Б1.Б.05 «Безопасность жизнедеятельности»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), 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.

Задачи изучения дисциплины:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование:
 - культуры безопасности, экологического сознания и риск-ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;
 - культуры профессиональной безопасности, способностей для идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
 - готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
 - мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
 - способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;

- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные потребности и психофизиологические возможности человека и их взаимосвязь с социальной активностью личности; правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности, средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов сервиса

Уметь: оценивать психические, физиологические особенности человека, социальную значимость потребителей; организовывать и проводить защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций.

Владеть: основами здорового образа жизни, навыками социальной пропаганды; основами обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Безопасность в техносфере
Тема 1.1	Введение в безопасность. Основные понятия и определения техносферной безопасности
Тема 1.2	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания.
Тема 1.3	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения.
Тема 1.4	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека.
Модуль	Основы электромагнитной безопасности
Тема 2.1	Виды неионизирующих электромагнитных полей и их воздействие на человека
Тема 2.2	Нормирование и защита от последствий воздействия электромагнитных излучений
Тема 2.3	Система комплексной защиты пользователей ПЭВМ
Модуль	Безопасность в условиях ЧС
Тема 3.1	Нормативно-правовое регулирование по подготовке к защите и

	по защите населения в условиях ЧС природного и техногенного характера, их классификация.
Тема 3.2	Действия при угрозе и возникновении ЧС природного характера.
Тема 3.3	Действия при угрозе и возникновении ЧС техногенного характера, а также при угрозе и совершении террористических актов
Тема 3.4	Опасности, возникающие при ведении военных действий. Основные мероприятия по подготовке к защите и по защите населения от них.

Б1.Б.06 «Русский язык и культура речи»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели:

- приведение в систему имеющихся знаний по русскому языку и культуре речи, ликвидация пробелов в области орфографии, синтаксиса, практической стилистики;

- изучение функциональных стилей русского литературного языка, расширение лексического запаса слов, необходимого для успешного осуществления профессиональной деятельности, формирование профессионального тезауруса;

- развитие устной и письменной речи в соответствии с задачами общепрофессиональных и специальных дисциплин, с требованиями к профессиональной подготовке специалиста;

- совершенствование познавательных способностей, развитие умений и навыков культуры умственного труда.

Задачи изучения дисциплины - повышение общей культуры речи, уровня орфографической, пунктуационной и стилистической грамотности, формирование и развитие необходимых знаний о языке и профессиональном общении в российской и мировой практике, а также навыков и умений в области деловой и научной речи, написания и защиты учебно-научной работы.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Русский язык и культура речи» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Базовыми для усвоения курса «Русский язык и культура речи» являются знания, полученные при изучении школьных курсов «Русский язык», «Русская литература».

Дисциплина «Русский язык и культура речи» является основой для грамотно оформленных, логически построенных устных ответов и письменных работ по всем остальным изучаемым курсам учебного плана.

Кроме того, культура речи – неотъемлемое качество успешного педагога, одна из основ результативного педагогического воздействия.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык.

Уметь: соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, общаться на иностранном языке.

Владеть: основами профессиональной этики и этикета на иностранном языке.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Структурные и коммуникативные свойства языка
Тема 1.1	Язык – знаковая система
Тема 1.2	Формы существования языка.
Тема 1.3	Литературный язык
Модуль	Культура речи. Коммуникативные качества речи.
Тема 2.1	Язык и речь.
Тема 2.2	Правильность как коммуникативное качество речи.
Тема 2.3	Чистота как коммуникативное качество речи.
Тема 2.4	Богатство и разнообразие как коммуникативное качество речи.
Тема 2.5	Выразительность как коммуникативное качество речи.
Тема 2.6	Точность как коммуникативное качество речи.
Тема 2.7	Логичность как коммуникативное качество речи.
Тема 2.8	Доступность как коммуникативное качество речи.
Тема 2.9	Уместность как коммуникативное качество речи.
Модуль	Функциональные стили современного русского языка
Тема 3.1	Общая характеристика функциональных стилей
Тема 3.2	Официально-деловой стиль.
Тема 3.3	Научный стиль
Тема 3.4	Газетно-публицистический стиль
Тема 3.5	Разговорно-бытовой
Тема 3.6	Художественный стиль.
Модуль	Основы ораторского искусства

Б1.Б.07 «Правоведение»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель формирование у студентов основ правовых знаний, обеспечивающих усвоение существенных характеристик права, умение ориентироваться в системе

законодательства и практике его применения, а также возможность дальнейшего углубленного изучения отдельных правовых дисциплин; дать обучающимся объем правовых знаний, необходимых для практического применения правовых норм, а также способствовать воспитанию у них уважения к праву, понимания необходимости строгого соблюдения и исполнения нормативных правовых актов.

Задачи изучения дисциплины:

- овладение студентами комплексом знаний об основных понятиях, принципах, категориях и положениях права;
- освоение методик поиска необходимой информации, формирование источниковой и библиографической базы для обеспечения их юридически грамотного использования в изучаемой области общественных отношений;
- обучение студентов ориентированию в действующем законодательстве и его применению к правоотношениям;
- ознакомление студентов с действующей системой организации государственного регулирования правоотношений с учетом современных условий и развивающихся на их фоне тенденций;
- изучить основы конституционного (государственного) права, особенно в части основ конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина;
- изучить общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы: административного, финансового, уголовного, экологического, гражданского, семейного, трудового права, а также правовых основ защиты государственной тайны;
- приобрести начальные практические навыки работы с законами и иными нормативными правовыми актами (т.е. поиск необходимых нормативных актов, соответствующих норм и т. д.).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Правоведение» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина «Правоведение» является начальным этапом формирования компетенции ОК-6 в процессе освоения ОПОП, основывается на знаниях, приобретенных при изучении «Истории», «Истории казачества», «Введения в профессию» и предшествует изучению дисциплин «Философия», «Духовно-нравственные основы и культура российского казачества», а также формирует основы правовых знаний для изучения дисциплины «Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности». Приобретенные в рамках изучения курса знания будут задействованы при изучении последующих дисциплин профессионального цикла.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ОК-6 определяется в период государственной итоговой аттестации.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные положения о государстве и праве;
- сущность и содержание основных понятий и категорий государства и права;
- основы правовых статусов субъектов правоотношений;
- механизм правового регулирования правоотношений.

Уметь:

- оперировать юридическими понятиями и категориями;
- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;
- решать задачи, соответствующие его квалификации и квалификационным требованиям, указанным в Государственном образовательном стандарте;
- обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решений, а также совершать действия, связанные с реализацией гражданско-правовых норм;
- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы;
- совершать юридические действия в точном соответствии с законом;
- осуществлять правовую экспертизу нормативных правовых актов;
- давать квалификационные юридические заключения и консультации;
- правильно составлять и оформлять юридические документы.

Владеть:

- юридической терминологией;
- навыками работы с правовыми актами;
- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности;
- навыками анализа правоприменительной и правоохранительной практики;
- навыками разрешения правовых проблем и коллизий;
- навыками реализации норм материального и процессуального права.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1.	Происхождение права и государства
Тема 2.	Понятие и сущность государства
Тема 3.	Гражданское общество и правовое государство
Тема 4.	Понятие права, правопонимание и социальное назначение права
Тема 5.	Источники права
Тема 6.	Правовые правоотношения
Тема 7.	Правомерное поведение. Правонарушение и юридическая ответственность

Тема 8.	Правотворчество и законодательный процесс
Тема 9.	Законность и правопорядок
Тема 10.	Конституционное право – ведущая отрасль российского права
Тема 11.	Основы гражданского права
Тема 12.	Основы трудового права
Тема 13.	Основы семейного права
Тема 14.	Основы административного права
Тема 15.	Основы правового регулирования экономической (профессиональной) деятельности и основы законодательства в области финансов
Тема 16.	Основы уголовного права
Тема 17.	Основы экологического права и земельного законодательства
Тема 18.	Современное международное право и мировой порядок

Б1.Б.08 «Психология»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дать студентам знания о важнейших психических процессах и явлениях, целостное представление об основных проблемах психологии, понимание которых позволит им в дальнейшем использовать полученные знания как фундаментальную основу для освоения специальных психологических дисциплин и овладения практико-психологическими навыками и умениями в осваиваемой профессии.

Задачи изучения дисциплины:

- формирования у студентов представлений о месте и роли общей психологии в структуре наук о психическом, о непрекращающемся генезисе психологических знаний.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Психология» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Учебная программа дисциплины «Логика» связана со следующими дисциплинами:

- деловое общение;
- русский язык и культура речи;
- менеджмент;
- методы принятия управленческих решений;

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: тенденции развития сервисной деятельности.

Уметь: совершенствовать профессиональный опыт.

Владеть: навыками повышения квалификации в сфере сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	МОДУЛЬ 1. ПСИХОЛОГИЯ ЧЕЛОВЕКА В ОБЩЕСТВЕ
Тема 1.1	Общая характеристика психологии как науки
Тема 1.2	Принципы психологии Методы изучения психики
Тема 1.3	Психология деятельности
Тема 1.4	Межличностные отношения в группах и коллективах
Модуль	МОДУЛЬ 2. ПСИХОЛОГИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНЫХ ПРОЦЕССОВ
Тема 2.1	Сознание и психика
Тема 2.2	Ощущение и восприятие
Тема 2.3	Память
Тема 2.4	Проблема внимания в общей психологии (Внимание в структуре познавательных процессов)
Тема 2.5	Мышление и речь как объекты исследования общей психологии
Модуль	МОДУЛЬ 3. ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ.
Тема 3.1	Психические состояния и их регуляция
Тема 3.2	Личность как проблема общей психологии
Тема 3.3	Психология темперамента
Тема 3.4	Психология характера
Тема 3.5	Психология способностей
Тема 3.6	Воля и волевые процессы
Тема 3.7	Проблема эмоций (чувств) в общей психологии

Б1.Б.09 «Логика»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование логической культуры мышления специалиста; понимание общекультурной значимости логической теории; развитие природных возможностей мыслительно-рассужденческой деятельности человека, повышение его творческого потенциала; уяснение логических основ формализации рассужденческой деятельности, алгоритмизации информационных технологий.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование логической культуры мышления;
- познание форм, законов и операций правильного рассуждения;
- использование логических средств в качестве инструментов убеждения и контроля за правильностью рассуждений;

- выработка способности выявлять логические противоречия, умышленные и непреднамеренные ошибки в рассуждениях, недозволенные приемы в дискуссиях и спорах;
- овладение навыками логического анализа разнообразных текстов;
- применение логических средств в практическом профессиональном поле;
- выработка способности к формализованному выражению и анализу мысли..

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Логика» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык.

Уметь: соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, общаться на иностранном языке.

Владеть: основами профессиональной этики и этикета на иностранном языке.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Модуль 1. Предмет формальной (классической) логики.
Тема 1.1	Мысль и слово. Содержание и форма мышления
Тема 1.2	Истинность и правильность мышления. Логические законы
Модуль	Модуль 2. Понятие как логическая форма мышления
Тема 2.1	Логическая структура понятий. Отношение между понятиями
Тема 2.2	Логические операции с понятиями
Модуль	Модуль 3. Суждение как логическая форма мышления
Тема 3.1	Суждение и предложение. Отношение между суждениями по их истинностным значениям
Тема 3.2	Простые суждения: логическая структура и виды
Тема 3.3	Виды сложных суждений, символическое выражение их логической структуры
Модуль	Модуль 4. Умозаключение как логическая форма мышления
Тема 4.1	Дедуктивные умозаключения из простых суждений
Тема 4.2	Дедуктивные умозаключения из сложных суждений
Тема 4.3	Недедуктивные умозаключения
Модуль	Модуль 5. Логические основы аргументации
Тема 5.1	Аргументативный процесс: логическая структура, виды

Б1.Б.10 «Экономика»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - освоение компетенций, необходимых для подготовки технологических кадров, владеющих экономическим мышлением, способных к анализу экономическим проблем на микро- и макроуровне и использованию экономической информации в профессиональной деятельности и хозяйственной практике, ориентированных на рациональное использование ресурсов страны.

Задачи изучения дисциплины:

- овладеть экономической терминологией, уметь применять её в профессиональной деятельности;
- освоить основные экономические законы для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений;
- изучить методы экономического анализа для использования их в хозяйственной практике;
- приобрести навыки экономического прогнозирования на основе выявления тенденций в социально-экономических процессах для принятия обоснованных экономических решений

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Экономика» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

«Экономика» предшествует таким дисциплинам как «политология», «экономика и управление предприятием», «маркетинг».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы экономики.

Уметь: использовать основы экономических знаний.

Владеть: навыками экономического анализа при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Введение в теорию экономики. Микроэкономика.
Тема 1.1	Предмет и методы экономической науки
Тема 1.2	Потребности, блага и ресурсы общества.
Тема 1.3	Собственность и хозяйствование.
Тема 1.4	Экономические системы и их классификация.
Тема 1.5	Рыночная организация хозяйства.
Тема 1.6	Спрос и предложение, их эластичность.
Тема 1.7	Факторы производства и издержки производства.

Тема 1.8	Рынки факторов производства и факторные доходы.
Тема 1.9	Региональное экономическое развитие (на примере казачьих областей).
Модуль	Макроэкономика.
Тема 2.1	Основные вопросы макроэкономики, национальное счетоводство.
Тема 2.2.	Макроэкономическое равновесие.
Тема 2.3	Потребление, сбережения, инвестиции. Теория мультипликатора.
Тема 2.4	Финансовый рынок.
Тема 2.5	Банковская система и кредитно-денежная политика.
Тема 2.6	Государственный бюджет, налоги и фискальная политика.
Тема 2.7	Экономический рост и экономические циклы, инфляция и безработица.
Тема 2.8	Международные экономические отношения.

Б1.Б.11 «История казачества»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - освоения дисциплины заключаются в формировании у студентов фундаментальных теоретических знаний об основных закономерностях и особенностях истории казачества, её основных этапах и содержании с древнейших времен до наших дней, усвоение студентами уроков отечественной истории, в т.ч. истории казачества в контексте мирового опыта и общецивилизационной перспективы. Получить представление об экономическом, социальном, политическом и культурном развитии казачества, овладеть необходимыми знаниями и умениями, которые можно применить для освоения последующих гуманитарных дисциплин.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать представление о роли и месте казачества как уникального явления в истории России;
- овладение научными методами и принципами исторического познания;
- выработать умение ориентироваться в существующих исторических школах, направлениях, подходах в области истории казачества;
- выработать умение использовать информацию для анализа опыта взаимодействия казачества и государственной власти, Русской Православной Церкви на всех этапах истории;
- приобрести навыки самостоятельного анализа исторических событий и процессов в прошлом и настоящем, уметь активно использовать полученные знания в своей жизни и в деятельности казачьих организаций

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «История казачества» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01

«Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина базируется на школьном курсе «История» и предшествует дисциплинам цикла ГСЭ: «Духовно-нравственные основы и культура российского казачества», «Роль казачества в формировании и развитии российской государственности», «Основы православного вероучения», «Философия», «Социология», «Культурология», так как формирует основы логического мышления, умения выявлять закономерности и особенности исторического процесса, причинно-следственные связи, закладывает основы мировоззрения и обеспечивает становление гражданской позиции. На основе исторических знаний строится научная теория общественного развития. По сравнению с другими гуманитарными науками, изучающими одну из сторон общественной жизни, «История казачества» охватывает всю совокупность жизни казачества как социального слоя общества на протяжении всего исторического процесса. Многие проблемы современного казачества, которыми занимаются другие дисциплины социально-гуманитарного цикла, могут быть решены только на основе исторического подхода, исторического анализа, позволяющего выявить основные тенденции в развитии казачества. Изучение дисциплины «История казачества» в вузе характеризует научный подход с акцентом на теоретическое знание, предполагающий понимание наиболее общих закономерностей исторического процесса, владение научными принципами и методами исторического анализа.

В процессе изучения дисциплины формируются основные общекультурные компетенции, направленные на овладение культурой мышления, способностью к анализу и синтезу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные исторические категории, исторические школы;
- этапы исторического развития казачества, место и роль казачества как уникального явления в истории России и всего мира;
- роль истории как мировоззрения, общую методологию истории казачества;
- принципы научного исследования истории: объективности, историзма, социального подхода, альтернативности;
- особенности общественного развития, вариативность и основные закономерности исторического процесса, роль сознательной деятельности людей, в т.ч. видных казаков;
- факты, процессы и явления, характеризующие целостность, а также самобытные черты исторического развития казачества;
- возможные альтернативы социального и политического развития общества, проявляющиеся в т.ч. в истории казачества..

Уметь:

- критически осмысливать накопленную историческую информацию о казачестве, вырабатывать собственное аргументированное мнение;

- извлекать и систематизировать информацию из различных исторических источников;
- излагать результаты своей учебной и исследовательской работы;
- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социальную значимость своей будущей профессии, в т.ч. в казачьих обществах;
- сопоставлять различные точки зрения и оценки исторических событий и личностей, в т.ч. казаков;
- противостоять заведомым искажениям и фальсификациям истории казачества;
- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

Владеть: • методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста;

- методами анализа исторических и современных событий и процессов, политического и экономического контекста образовательных, профессиональных и социальных ситуаций;
- навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции по истории казачества;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики;
- навыками граждански и политически взвешенного поведения, корректировки своих политических взглядов и действий;
- навыками взаимодействия в поликультурной и полиэтничной среде;
- навыками исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль 1.	Казачество в XIV – XIX вв.
Тема 1.1.	История казачества как наука.
Тема 1.2.	Теории происхождения казачества.
Тема 1.3.	Казачество в XIV - XVII вв.
Тема 1.4.	Казачество в XVIII в.
Тема 1.5.	Казачество в XIX веке
Модуль 2.	Казачество в XX – XXI вв.

Тема 2.1.	Казачество в начале XX в.
Тема 2.2	Казачество в советский период.
Тема 2.3.	Казачество в современной России (декабрь 1991 г. – 2018 г.).

Б1.Б.12 «Духовно-нравственные основы и культура российского казачества»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - сформировать у бакалавров историософское осмысление казачьей идеи как вариации российского духовно-практического социального мироустройства, базирующегося на принципах народовластия, свободного развития личности, строящей свою жизнь на основе ценностей православия и реализующей идею защиты-сбережения своего Отечества. Определить концептуальные основы культуры казачества.

Задачи изучения дисциплины:

ознакомление студентов

1) с основными этапами становления и развития самобытной казачьей культуры;

2) с проблемами происхождения и особенностями формирования и этнического состава казачеств России;

3) с особенностями социально-экономического и политического развития казачьих областей;

4) с аспектами военной истории, развития воинских традиций, особенностей участия в войнах, несения пограничной и внутренней службы;

5) с проблемами участия казачества в революционных событиях и в Гражданской войне в России; вопросами истории казачьей эмиграции; этапами взаимоотношений советской власти и казаков;

6) с духовным наследием казачества, его профессиональной и народной культурой;

7) с особенностями, итогами и перспективами противоречивого процесса возрождения казачества в России и странах ближайшего зарубежья; развивать навыки работы с учебной и научной литературой.

8) сформировать навыки самостоятельной аналитической и научно-исследовательской работы

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Духовно-нравственные основы и культура российского казачества» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина «Духовно-нравственные основы и культура российского

казачества» призвана ознакомить студентов с основными проблемами и фактами процесса становления, развития и возрождения казачества, научить их самостоятельной работе с различными видами источников и литературы по данной проблематике, обобщать и анализировать изученный материал, формулировать самостоятельные заключения и выводы. В своей содержательно-теоретической части дисциплина связана с такими дисциплинами профессионального цикла, как «История», «История казачества», «Основы православного вероучения», «Правоведение», «Политология», «Социология», «Экономика России».

В последующем теоретические знания, практические умения и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, в силу ее предметно-содержательного плана и прикладного характера, помогут студентам при дальнейшем освоении дисциплин профессионального и гуманитарного, социального и экономического циклов.

Изучение данной дисциплины предполагает лекционные занятия в соответствии с учебно-тематическим планом, самостоятельную работу студентов по изучению проблем и конкретных вопросов курса, источников и литературы, написанию реферативных работ, сдачу зачета.

Особое значение изучение курса «Духовно-нравственные основы и культура российского казачества» имеет в связи с присвоением МГУТУ наименования «Первый казачий университет» и ориентации работы вуза в первую очередь со студентами, представляющими различные казачьи организации нашей страны и ближнего зарубежья.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы философских знаний, главные этапы и закономерности исторического развития.

Уметь: использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития.

Владеть навыками использования основ философских знаний, анализа главных этапов и закономерностей исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль 1.	Культура российского казачества.
Тема 1.	Материальная культура казачеств России: поселения и жилища, традиционный костюм, традиционная система питания
Тема 2	Духовная жизнь. Вера и верования в истории казачеств России
Тема 2.	Основы казачьего воспитания

Модуль 2.	Духовно-нравственные аспекты социально-бытового устройства жизни казаков.
Тема 4	Казачьи традиции и обряды. Менталитет казаков.
Тема 5	«Мужской мир» казачества
Тема 6	«Женский мир» казачества

Б1.Б.13 «Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - ввести бакалавров в богатый историческим прошлым и уникальными традициями мир казачества, познакомить с существующими историческими взглядами на происхождение, формирование, социально-экономическое развитие донских, терских, сибирских дальневосточных и др. казаков.

Задачи изучения дисциплины:

ознакомление студентов

1) с основными этапами становления отечественного и зарубежного казачеведения;

2) с проблемами происхождения и особенностями формирования и этнического состава казачеств России;

3) с особенностями социально-экономического и политического развития казачьих областей;

4) с аспектами военной истории, развития воинских традиций, особенностей участия в войнах, несения пограничной и внутренней службы;

5) с проблемами участия казачества в революционных событиях и в Гражданской войне в России; вопросами истории казачьей эмиграции; этапами взаимоотношений советской власти и казаков;

6) с духовным наследием казачества, его профессиональной и народной культурой;

7) с особенностями, итогами и перспективами противоречивого процесса возрождения казачества в России и странах ближайшего зарубежья; развивать навыки работы с учебной и научной литературой.

8) сформировать навыки самостоятельной аналитической и научно-исследовательской работы.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина «Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности» призвана ознакомить студентов с основными проблемами и фактами процесса становления, развития и возрождения казачества, научить их

самостоятельной работе с различными видами источников и литературы по данной проблематике, обобщать и анализировать изученный материал, формулировать самостоятельные заключения и выводы. В своей содержательно-теоретической части дисциплина связана с дисциплинами: «История», «История казачества», «Правоведение», «Политология», «Социология», «Экономика России».

В последующем теоретические знания, практические умения и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, в силу ее предметно-содержательного плана и прикладного характера, помогут студентам при дальнейшем освоении дисциплин профессионального и гуманитарного, социального и экономического циклов.

Изучение данной дисциплины предполагает лекционные занятия в соответствии с учебно-тематическим планом, самостоятельную работу студентов по изучению проблем и конкретных вопросов курса, источников и литературы, написанию реферативных работ, сдачу зачета.

Особое значение изучение курса «Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности» имеет в связи с присвоением МГУТУ наименования «Первый казачий университет» и ориентации работы вуза в первую очередь со студентами, представляющими различные казачьи организации нашей страны и ближнего зарубежья.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: нормативно-правовые нормы в сервисной деятельности.

Уметь: применять нормативно-правовые нормы в сервисной деятельности с учетом социальной политики государства, международного и российского права.

Владеть: навыками применения нормативно-правовых норм в сервисной деятельности с учетом социальной политики государства, международного и российского права.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль I.	Казачи в структуре Российской государственности
Тема 1	Образование казачьих войск в XV – XVI вв., их структура, зачатки государственности
Тема 2	Формирование социально-экономической и политической модели жизни казаков. Роль казачества в развитии России XV-XVIII вв.
Тема 3	Роль казачества в расширении и укреплении границ Российского государства.
Тема 4	Военная служба казаков. Казачество в войнах XIX – начала

	XX в.
Модуль 2.	Казачество в новейшей истории Российского государства XX- XXI века.
Тема 5	Казачество России в революциях 1917 г. и Гражданской войне.
Тема 6	Казачество в эмиграции.
Тема 7	Казачество в Советской России и СССР.
Тема 8	Процесс возрождения казачества в 1990-е–2000-е гг.

Б1.Б.14 «Организация выставочных, конгрессных и корпоративных мероприятий»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - являются освоение теоретических и практических основ и навыков в сфере организации выставочных, конгрессных и корпоративных мероприятий, а также изучение особенностей развития делового туризма, спроса и предложения на рынке услуг.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение взаимосвязи основ организации мероприятий с другими отраслями экономики;
- овладение методами развития международных связей при организации мероприятий;
- овладение навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- научиться работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Организация выставочных, конгрессных и корпоративных мероприятий» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Организация выставочных, конгрессных и корпоративных мероприятий обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («История», «Введение в профессию»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык; методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности.

Уметь: соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, общаться на иностранном языке; находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов.

Владеть: основами профессиональной этики и этикета на иностранном языке; методиками диагностирования поведения и влияния на человека.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Исторические аспекты возникновения индустрии выставочных, конгрессных и корпоративных мероприятий
Тема 2	География организации выставочных, конгрессных и корпоративных мероприятий
Тема 3	Виды и формы выставочных мероприятий
Тема 4	Виды и формы конгрессных мероприятий
Тема 5	Виды и формы корпоративных мероприятий
Тема 6	Транспортное обеспечение корпоративных мероприятий
Тема 7	Логистика и транспорт как основной элемент подготовки мероприятия
Тема 8	Требования к бизнес-отелям и конференц-залам
Тема 9	Особенности этикета в деловом туризме и при организации деловых мероприятий.
Тема 10	Корпоративное обслуживание мероприятий
Тема 11	Проектирование обслуживания корпоративного мероприятия.

Б1.Б.15 «Поведение потребителей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель

- дать будущим бакалаврам гостиничного дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.

- дать знания, связанные с проектированием деятельности гостиничных предприятий, разработкой стандартов и технологии обслуживания, применением правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность, анализом использования стандартов в гостиничной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности;

- ознакомление студентов с зарубежным и отечественным опытом гостиничной деятельности;

- изучение особенностей и видов гостиничного продукта, его составные элементы;

- ознакомление с положениями о службах и отделах гостиничных предприятий;

- ознакомление с основными положениями по формированию профессиональных стандартов обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Поведение потребителей» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Проектирование предприятий гостинично-ресторанных цепей обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Поведение потребителей», «Информационные системы и современное программное обеспечение предприятий гостинично-ресторанных цепей»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: Основные информационно - коммуникативные технологии и основные требования информационной безопасности; Организационный процесс предоставления услуг и выявления запросов потребителей.

Уметь: Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя.

Владеть: Владеть навыками по урегулированию стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса; Навыками организации процесса сервиса с учетом требований потребителя.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Теоретические основы проектирования гостинично-ресторанных цепей
Тема 2	Проектирование гостиничного продукта
Тема 3	Современные технологии и методы проектирования в гостинично-ресторанной деятельности
Тема 4	Состав и содержание проекта. Организация проектирования
Тема 5	Документационное сопровождение проектной деятельности
Тема 6	Требования к зданиям гостинично-ресторанных цепей
Тема 7	Функциональные основы проектирования гостинично-

	ресторанной деятельности
Тема 8	Требования к проектированию общественной части гостинично-ресторанных цепей
Тема 9	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения
Тема 10	Конструктивные элементы зданий гостинично-ресторанных цепей
Тема 11	Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостинично-ресторанных цепей

Б1.Б.16 «Проектирование предприятий гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - познакомить слушателей с современными концепциями, подходами и методами управления поведением потребителей на рынке товаров, услуг, идей в условиях глобализации, а также сформировать у слушателей навыки анализа поведения людей на рынке с точки зрения социологии потребления.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у слушателей представление о современных концепциях, подходах и методах управления поведением потребителей на рынке товаров, услуг и идей в условиях глобализации;

- дать понятия механизмов формирования поведения потребителей с целью его дальнейшего использования в решении маркетинговых проблем.

- познакомить слушателей с внешними и внутренними факторами потребительского поведения и показать возможность их использования в маркетинге для влияния на процесс принятия потребителями решения о покупке.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Проектирование предприятий гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Поведение потребителей обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Основы предпринимательства», «Введение в профессию»)..

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Уметь: Развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Владеть: Навыками разработки технологий процесса.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Поведение потребителей: предмет и объект, история изучения, методы и модели
Тема 2	Познавательные процессы и формирование поведения потребителей
Тема 3	Социально-психологические факторы потребительского поведения
Тема 4	Мотивация потребительского поведения
Тема 5	Персональные ценности. Жизненный стиль и ресурсы потребителя
Тема 6	Знания и отношения потребителей
Тема 7	Влияние культуры на поведение потребителей
Тема 8	Социальная стратификация общества и поведение потребителей
Тема 9	Персональное и групповое влияние на поведение потребителей
Тема 10	Ситуационное влияние
Тема 11	Процесс потребительских решений
Тема 12	Организационное покупательское поведение. Консюмеризм и защита прав

Б1.Б.17 «Сервисология (человек и его потребности)»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование у студентов комплексного подхода к пониманию сущности человека; восприятия индивида как целостности; изучение индивидуальных психофизиологических особенности человека как основы запросов и потребностей.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование у студентов системы знаний по общим тенденциям развития сервисной деятельности в различных экономических системах;
- систематизация методологических принципов при анализе потребностей человека и их типологии;
- определение методов удовлетворения потребностей индивида и общества;
- использование имеющегося опыта (отечественного и зарубежного) при анализе системы ценностей человека и ее динамики;
- овладеть концепцией и методологией системного подхода к управлению сервисной деятельностью.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Сервисология (человек и его потребности)» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Сервисология (человек и его потребности) обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Философия», «История»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; Организационный процесс предоставления услуг и выявления запросов потребителей.

Уметь: Развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя.

Владеть: Навыками разработки технологий процесса; Навыками организации процесса сервиса с учетом требований потребителя.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Специфика сервисологии как науки
Тема 2	Человек как социальная и физиологическая система
Тема 3	Психика человека, Структура психики
Тема 4	Мотивационная структура поведения личности
Тема 5	Понятие и специфика человеческих потребностей. Потребности человека: классификации, виды
Тема 6	Психология индивидуальных различий. Групповые и индивидуальные различия. Темперамент и характер
Тема 7	Общественное производство и человеческие потребности

Б1.Б.18 «Основы сервиса»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - изучение основ формирования гостиничного и ресторанного сервиса.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление студентов с общими закономерностями и особенностями оказания услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- изучение основных видов технологий обслуживания на предприятиях гостиничного и ресторанного сервиса;
- ознакомление с нормативной базой ресторанного и гостиничного бизнеса в мире и в России;
- освоение современных технологий в сервисе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Основы сервиса» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Основы сервиса обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Сервисология», «История»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; Организационный процесс предоставления услуг и выявления запросов потребителей.

Уметь: Развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя.

Владеть: Навыками разработки технологий процесса; Навыками организации процесса сервиса с учетом требований потребителя.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Введение в гостеприимство. История становления гостиничной индустрии.
Тема 2	Характеристика средств проживания. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
Тема 3	Функции гостиниц. Классификация средств размещения по типам и назначению.
Тема 4	Классификация гостиниц в России. Международная классификация.
Тема 5	Первые модели международных гостиничных цепей.
Тема 6	Основные службы гостиницы и их характеристика.
Тема 7	Правила оказания услуг в гостиничном сервисе.
Тема 8	История становления ресторанного бизнеса в Европе.
Тема 9	История общественного питания в России.
Тема 10	Классификация предприятий общественного питания.
Тема 11	Основные службы предприятий общественного питания и их характеристика.
Тема 12	Услуги общественного питания, формы и методы обслуживания. Принципы составления меню

Б1.Б.19 «Методы научных исследований в сервисе»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - на базе теоретико-практических знаний обеспечить принятия научно-обоснованных решений при выполнении профессиональных задач.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование у будущих специалистов научного способа мышления и восприятия естественнонаучной картины мира, а также представления об основных составляющих процесса научных исследований и разработок;
- приобретение комплекса знаний о методологии научного познания и творчества;
- ознакомление с принципиальными основами планирования и организации научной работы по актуальным направлениям сервиса и туризма;
- овладение навыками проведения социологических исследований;
- приобретение навыков по обработке и интерпретации результатов научных исследований;
- заложить теоретические основы и умения использования новых методов планирования, прогнозирования с целью обеспечения эффективной деятельности предприятия..

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Методы научных исследований в сервисе» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Для успешного освоения курса студенты должны владеть компетенциями, полученными при изучении дисциплин: «Философия», «Сервисология».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: Основные информационно - коммуникативные технологии и основные требования информационной безопасности; системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Уметь: Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса; Развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Владеть: Владеть навыками по урегулированию стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса; Навыками разработки технологий процесса.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Роль науки в развитии общества
Тема 2	Теоретико-методологические основы туризма
Тема 3	Методы научного познания
Тема 4	Методы менеджмента и маркетинга в турбизнесе
Тема 5	Методы предпринимательской деятельности в сервисе и туризме
Тема 6	Методы финансово-экономической деятельности, используемые на предприятии сервиса и туризма
Тема 7	Научные исследования творческой деятельности специалистов в туризме
Тема 8	Методики, используемые в международном туристском сотрудничестве
Тема 9	Методы научного прогнозирования в туризме

Б1.Б.20 «Сервисные системы предоставления услуг»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование у студентов первоначальных представлений о профессиональной деятельности специалиста по сервису и знакомство с основными объектами деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- а) выяснить сущность и соотношение категорий «сервис», «сервисная деятельность», «услуга», «сфера услуг»;
- б) рассмотреть основные вопросы истории сервиса в России;
- в) изучить особенности экономических отношений в сервисной деятельности и в сфере услуг;
- г) изучить основные закономерности и тенденции развития сервисной деятельности и сферы услуг на рубеже XX-XXI вв.;
- д) рассмотреть вопросы теории и практики организации сервиса, а также выявить воздействие психологических, этических и эстетических факторов на качество обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Сервисные системы предоставления услуг» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Сервисные системы предоставления услуг обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Сервисология», «Введение в профессию»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Уметь: Развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Владеть: Навыками разработки технологий процесса.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Теоретические и исторические аспекты развития Сервисной системы и сферы услуг
Тема 2	Сервисная система как форма удовлетворения потребностей человека
Тема 3	История развития сервиса
Тема 4	Сфера услуг и ее значение в обществе
Тема 5	Состояние и тенденции развития сферы услуг в мировом хозяйстве и в России на рубеже XX-XXI вв
Тема 6	Организация и регулирование Сервисной системы
Тема 7	Особенности трудовых процессов в Сервисной системы
Тема 8	Взаимоотношения специалиста по сервису в процессе осуществления Сервисной системы
Тема 9	Эстетическая и этическая культура сервиса
Тема 10	Организация Сервисной системы

Б1.Б.21 «Инновации в социокультурном сервисе»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование у студентов целостного представления об инновационной деятельности и сущности инновационных процессов в сервисе, а также умений и навыков разработки инновационных проектов, необходимых для совершенствования собственной профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование системного представления об инновациях, инновационных процессах и об основных направлениях развития инновационной деятельности предприятия сервиса;
- изучение особенностей инновационных процессов в сервисе, в организации разработки инновационных проектов;
- изучение методов отбора перспективных инновационных проектов;
- обзор основных научных и практических проблем эффективности новаций в сервисе;
- приобретение навыков разработки инновационных проектов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Инновации в социокультурном сервисе» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Инновации в социокультурном сервисе обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Экономика», «Основы сервиса»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать Основные информационно - коммуникативные технологии и основные требования информационной безопасности.

Уметь: Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса.

Владеть: Владеть навыками по урегулированию стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Сущность и классификация инноваций
Тема 2	Инновационная деятельность как объект управления
Тема 3	Инновационная инфраструктура
Тема 4	Регулирование инновационной деятельности
Тема 5	Организация инновационной деятельности на предприятии сервиса
Тема 6	Эффективность инновационной деятельности

Б1.Б.22.01 «Основы предпринимательства»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование у студентов основ предпринимательской деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование системного представления об инновациях, инновационных процессах и об основных направлениях развития

предпринимательской деятельности;

- изучение особенностей предпринимательской деятельности в сервисе, в организации разработки инновационных проектов;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Основы предпринимательства» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы экономики; этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык.

Уметь: использовать основы экономических знаний; соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, общаться на иностранном языке.

Владеть: навыками экономического анализа при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; основами профессиональной этики и этикета на иностранном языке.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Генезис предпринимательства. Функции предпринимателя. Хозяйствующие субъекты.
Тема 2	Виды предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы коммерческих организаций.
Тема 3	Формирование субъекта предпринимательства. Процедура регистрации. Планирование бизнеса.
Тема 4	Финансовые отношения коммерческих организаций. Предпринимательский риск.

Б1.Б.22.02 «Менеджмент»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель –

- освоение студентами основных принципов и методов организации и управления предприятием ресторанного бизнеса
- приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в сложных современных условиях.

Задачи изучения дисциплины:

- применять знания по дисциплине “Менеджмент ресторанных услуг” в практической деятельности специалиста;

- применять приёмы кадрового менеджмента;
- устанавливать благожелательный контакт с гостем, выявлять его потребности;
- разрабатывать или корректировать концепцию ресторана, брендинг (ребрендинг) ресторана;
- оптимизировать систему продаж услуг и рекламу ресторана;
- использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля;
- использовать методы современных стандартов обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Менеджмент» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина помогает студентам изучить особенности ресторанного бизнеса, применять на практике навыки стратегического и оперативного планирования мероприятий, использовать современные исследовательские инструменты; ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией мероприятий; уметь планировать эффективную работу ресторана; уметь выполнять общий анализ ресторанного рынка; выбирать оптимальные средства и методы рекламирования, используя качественные и количественные критерии; определять цель и этапы, а также содержание работ на каждом этапе; разрабатывать тактические мероприятия по достижению целей, уметь пользоваться психологическими методами управления.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы экономики; методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности.

Уметь: использовать основы экономических знаний; находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов.

Владеть: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык; методиками диагностирования поведения и влияния на человека.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Введение
Тема 1.1	Ресторан: основные понятия, категории, объекты управления
Тема 1.2	Цели, задачи и методы менеджмента ресторанных услуг
Тема 1.3	Управление предприятием общественного питания
Модуль	Менеджмент организации

Тема 2.1	Менеджмент в поведенческой модели предприятия
Тема 2.2	Менеджмент персонала ресторана
Тема 2.3	Расстановка кадров в системе управления персоналом
Модуль	Управление организацией
Тема 3.1	Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация
Тема 3.2	Управление финансами
Тема 3.3	Реклама в сфере обслуживания

Б1.Б.22.03 «Стратегия инновационного развития»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель –

- освоение студентами инновационных принципов и методов развития предприятий ресторанного бизнеса
- приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в сложных современных условиях.

Задачи изучения дисциплины:

- применять знания по дисциплине “ Стратегия инновационного развития ” в практической деятельности специалиста;
- применять приёмы кадрового менеджмента;
- устанавливать благожелательный контакт с гостем, выявлять его потребности;
- разрабатывать или корректировать концепцию ресторана, брендинг (ребрендинг) ресторана;
- оптимизировать систему продаж услуг и рекламу ресторана;
- использовать инновационные методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля;
- использовать методы современных стандартов обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Стратегия инновационного развития» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина помогает студентам изучить особенности ресторанного бизнеса, применять на практике навыки стратегического и оперативного планирования мероприятий, использовать современные исследовательские инструменты; ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией мероприятий; уметь планировать эффективную работу ресторана; уметь выполнять общий анализ ресторанного рынка; выбирать оптимальные средства и методы рекламирования, используя качественные и количественные критерии; определять цель и этапы, а также содержание работ на каждом этапе; разрабатывать тактические мероприятия по достижению целей, уметь пользоваться психологическими методами управления.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы экономики; системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Уметь: использовать основы экономических знаний; Развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Владеть: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык; Навыками разработки технологий процесса.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Введение
Тема 1.1	Ресторан: основные понятия, категории, объекты управления
Тема 1.2	Цели, задачи и методы менеджмента ресторанных услуг
Тема 1.3	Управление предприятием общественного питания
Модуль	Инновационное развитие организации
Тема 2.1	Инновационное развитие в поведенческой модели предприятия
Тема 2.2	Инновационное развитие персонала ресторана
Тема 2.3	Расстановка кадров в системе управления персоналом
Модуль	Управление организацией
Тема 3.1	Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация
Тема 3.2	Управление финансами
Тема 3.3	Реклама в сфере обслуживания

Б1.Б.23 «Информационные системы и современное программное обеспечение предприятий гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование у студентов целостного представления об инновационной деятельности и сущности инновационных процессов в сервисе, а также умений и навыков разработки инновационных проектов, необходимых для совершенствования собственной профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование системного представления об инновациях, инновационных процессах и об основных направлениях развития инновационной деятельности предприятия сервиса;
- изучение особенностей инновационных процессов в сервисе, в организации разработки инновационных проектов;
- изучение методов отбора перспективных инновационных проектов;
- обзор основных научных и практических проблем эффективности

новаций в сервисе;

- приобретение навыков разработки инновационных проектов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Информационные системы и современное программное обеспечение предприятий гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать Основные информационно - коммуникативные технологии и основные требования информационной безопасности.

Уметь: Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса.

Владеть: Владеть навыками по урегулированию стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Сущность и классификация инноваций
Тема 2	Инновационная деятельность как объект управления
Тема 3	Инновационная инфраструктура
Тема 4	Регулирование инновационной деятельности
Тема 5	Организация инновационной деятельности на предприятии сервиса
Тема 6	Эффективность инновационной деятельности

Б1.Б.24 «Технология освоения профессиональной деятельности»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – сформировать у студентов представления об основах организации сервисного обслуживания населения в условиях конкурентной среды, принципах формирования спроса и предложения на услуги предприятий бытового обслуживания.

Задачи изучения дисциплины:

пополнение комплекса знаний об организации сервисного обслуживания населения;

- познакомиться с классификацией предприятий сервисного обслуживания населения;

- изучить механизмы обеспечения контроля качества бытовых услуг на основе отечественных и международных стандартов.

- рассмотреть основные принципы управления предприятием бытового обслуживания и организационно-техническую культуру сервисного обслуживания населения;

- рассмотреть принципы и механизмы ценообразования на бытовые услуги.

- привить практические навыки планирования создания предприятий сервисного обслуживания населения;

- обеспечить владение навыками работы с клиентами предприятий бытового обслуживания;

- обеспечить навыки организации контактной зоны на предприятиях сервисного обслуживания населения;

- обеспечить владение навыками разработки новых услуг, оказываемых предприятиями сервисного обслуживания населения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технология освоения профессиональной деятельности» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Технология освоения профессиональной деятельности обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Маркетинг», «Основы предпринимательства»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; Организационный процесс предоставления услуг и выявления запросов потребителей.

Уметь: Развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя.

Владеть: Навыками разработки технологий процесса; Навыками организации процесса сервиса с учетом требований потребителя.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Теоретические основы сервисного обслуживания населения
Тема 2	Нормативно-правовое регулирование сферы услуг в Российской Федерации
Тема 3	Правила, стандартизация и классификация услуг в сфере сервисного обслуживания населения
Тема 4	Мотивационная структура поведения личности
Тема 5	Технологические процессы, используемые на различных предприятиях сервисного обслуживания населения
Тема 6	Внешние факторы, влияющие на деятельность предприятия и формирование этической культуры работников контактной зоны
Тема 7	Качество сервисного обслуживания населения
Тема 8	Фактор спроса в планировании деятельности предприятий сервисного обслуживания населения

Б1.Б.ДВ.01 «Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – Целью преподавания дисциплины «Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту» является содействие формированию общекультурных компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно - биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-целостного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту» реализуется в Базовой части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать — закономерности поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Уметь: — составлять комплекс физических упражнений. Пропагандировать здоровый образ жизни и активное долголетие не только на рабочем месте, но и в семье.

Владеть: — владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке).

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Роль физической культуры в развитии человека.
Тема 1.1	Самоконтроль состояния организма
Тема 1.2	Физическая культура в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
Тема 1.3	Основы здорового образа жизни
Модуль	Физкультурно- оздоровительная деятельность для укрепления здоровья.
Тема 2.1	Лёгкая атлетика. Кроссовая подготовка.
Тема 2.2	Волейбол
Тема 2.3	Аэробика
Тема 2.4	Баскетбол.
Тема 2.5	Футбол
Тема 2.6	Лыжная подготовка

Б1.В.01 «Проектирование»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – дать будущим бакалаврам гостиничного дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.

Задачи изучения дисциплины:

1. ознакомление студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности;
2. ознакомление студентов с зарубежным и отечественным опытом гостиничной деятельности;
3. изучение особенностей и видов гостиничного продукта, его

составные элементы;

4. ознакомление с положениями о службах и отделах гостиничных предприятий;

5. ознакомление с основными положениями по формированию профессиональных стандартов обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Проектирование» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Проектирование предприятий гостинично-ресторанных цепей обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Поведение потребителей», «Информационные системы и современное программное обеспечение предприятий гостинично-ресторанных цепей»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей; теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации, принципы построения международных и отечественных стандартов; теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации, принципы построения международных и отечественных стандартов.

Уметь: применять в своей профессиональной деятельности современные информационные технологии, сервисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности; использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ услуг; использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ услуг.

Владеть: профессиональными навыками работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве; методами проведения маркетинговых исследований в сервисе; навыками осуществления контроля параметров на их соответствие нормам и требованиям.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Сущность и классификация инноваций
Тема 2	Инновационная деятельность как объект управления
Тема 3	Инновационная инфраструктура

Тема 4	Регулирование инновационной деятельности
Тема 5	Организация инновационной деятельности на предприятии сервиса
Тема 6	Эффективность инновационной деятельности

Б1.В.02 «Введение в профессию»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – помочь студентам в адаптации к условиям в ВУЗе; ознакомлении их с будущей профессией, объектами, видами и характером профессиональной деятельности; отдельными инженерными системами зданий гостинично-ресторанных, спортивных и торгово-развлекательных комплексов. Помогает овладеть способами получения профессиональных знаний. Она подготавливает студентов к изучению общетехнических и специальных дисциплин, способствует освоению учебного процесса и приобретению навыков самостоятельной работы.

Задачи изучения дисциплины:

- организацией учебного процесса и научно-исследовательской работы в ВУЗе
- профессиональной терминологией и основными нормативными документами в строительстве и сервисе;
- существующими инженерными системами зданий гостинично-ресторанных, спортивных и торгово-развлекательных комплексов
- системным подходом к решению технико-экономических проблем.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Введение в профессию» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Введение в профессию обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («История», «Философия»)..

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать виды информационного обслуживания, устройства для электронной обработки информации, основы программирования.

Уметь: применять информационные технологии, офисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности.

Владеть: навыками работы с информационными системами.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Введение в дисциплину «История сервиса»
Тема 2	Дифференциация занятий и социальных ролей в первобытной культуре
Тема 3	Зарождение и развитие услуг в обществах древнего мира
Тема 4	Услуги в средневековом обществе
Тема 5	Развитие системы сервиса в индустриальном обществе
Тема 6	Развитие услуг и сервиса в российском обществе
Тема 7	Развитие услуг и сервиса в обществе постиндустриального типа
Тема 8	Сервисная деятельность в развивающихся странах
Тема 9	Развитие сферы услуг на современном этапе

Б1.В.03 «Системы гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – является изучение теоретических положений гостиничной индустрии и приобретение навыков их использования на практике.

Задачи изучения дисциплины:

- Изучить тенденции развития гостинично-ресторанных цепей в России и за рубежом;
- Ознакомиться с видами гостиниц и гостиничных цепей;
- Владеть технологиями управления и обслуживания в гостинично-ресторанных цепей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Системы гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Системы гостинично-ресторанных цепей обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Сервисология», «Введение в профессию»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать виды информационного обслуживания, устройства для электронной обработки информации, основы программирования; инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей.

Уметь: применять информационные технологии, офисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности; применять в своей профессиональной деятельности современные информационные технологии, сервисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности.

Владеть: навыками работы с информационными системами; профессиональными навыками работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	История развития и современное состояние гостинично-ресторанных цепей
Тема 2	Виды предприятий гостинично-ресторанных цепей
Тема 3	Гостиничные цепи
Тема 4	Организация и управление предприятием гостинично-ресторанных цепей

Б1.В.04 «Основы страноведения и международного туризма»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системы знаний о специфике развития туризма в различных странах мира, а также исследование особенностей географической, исторической, политической, экономической, социальной и культурной макросреды для туризма в странах и регионах мира.

Задачи изучения дисциплины:

изучение места страноведения в системе географических и смежных наук;

- изучение мирового туристского рынка;
- выявление специфики туристских регионов и стран;
- анализ мирового опыта развития туристской индустрии и специализации турцентров мира.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Основы страноведения и международного туризма» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Основы страноведения и международного туризма обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («История», «Введение в профессию»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы диверсификации сервисной деятельности; инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей.

Уметь: анализировать этнокультурные и исторические традиции; применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности; методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Введение в предмет.
Тема 2	Географическое положение
Тема 3	Природная среда как условие развития туризма
Тема 4	Физико-географическое страноведение.
Тема 5.	Характеристики народонаселения страны
Тема 6.	География населения.
Тема 7.	Религия и страноведение.
Тема 8.	Традиции.
Тема 9.	Политические условия развития туризма
Тема 10.	Экономика и инфраструктура стран мира.
Тема 11.	Территория и окружающая среда.
Тема 12.	Туристские районы, их иерархия и типология.
Тема 13.	Современное состояние международного туризма в Европе, туристско-рекреационные зоны
Тема 14.	Современное состояние международного туризма в Азии, туристско-рекреационные зоны
Тема 15.	Современное состояние международного туризма в Африке, туристско-рекреационные зоны
Тема 16.	Современное состояние международного туризма в Северной Америке, туристско-рекреационные зоны
Тема 17.	Современное состояние международного туризма в Латинской Америке, туристско-рекреационные зоны
Тема 18.	Современное состояние международного туризма в Австралии и Океании
Тема 19.	Состояние международного туризма в Антарктиде
Тема 20.	Современное состояние международного туризма в СНГ, туристско-рекреационные зоны
Тема 21.	Классификации стран мира по уровню развития международного туризма. Туристская типология стран мира

Б1.В.05 «Основы организации отдыха и развлечений»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – приобретение студентами знаний о специфике организации досуговой деятельности в современных условиях, а также об особенностях процессов обслуживания на предприятиях развлечения и отдыха, которые необходимы в профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- приобретение студентами знаний о сущности досуговой деятельности, основных подходах и принципах организации досуга;
- формирования представления о многообразии видов и направлений досуговой деятельности;
- изучение истории развития досуговых занятий в России и мире в целом, выявление национальных досуговых предпочтений;
- рассмотрение форм и методов организации досуговой деятельности в современных условиях;
- формирование у студентов представления о специфике организации досуговой деятельности различных социальных групп населения: детей и подростков, молодежи, пожилых людей, семей с детьми;
- изучение студентами особенностей управленческой деятельности на предприятии развлечения и отдыха;
- овладение методами организации обслуживания на различных объектах индустрии развлечения и отдыха с учетом специфики оказываемых услуг;
- активизация творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в сфере организации досуга;
- расширения кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня студентов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Основы организации отдыха и развлечений» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Основы организации отдыха и развлечений обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Поведение потребителей», «Гостинично-ресторанные цепи»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей; основы диверсификации сервисной деятельности.

Уметь: применять в своей профессиональной деятельности современные информационные технологии, сервисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности; анализировать этнокультурные и исторические традиции.

Владеть: профессиональными навыками работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве; методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Досуговая деятельность: содержание и мотивация. Субъекты досуговой деятельности
Тема 2	Исторические этапы развития досуговой деятельности. История развития досуга в России
Тема 3	Технология досуговой деятельности
Тема 4	Формы и методы организации досуга в различных социальных группах
Тема 5	Основные направления развития российской индустрии досуга. Фитнес- и веллнес-клубы. Объекты спа-индустрии. Боулинг-клубы. Организация ночных клубов.

Б1.В.06 «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучить

– основных принципов хозяйственного механизма в условиях рыночных отношений;

- экономических категорий и процессов, закономерностей и принципов их функционирования;

- изложение теории и практики, принципов и методов организации деятельности предприятий..

Задачи изучения дисциплины: заключаются в овладении системой теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики производства, изучении методов рациональной организации основного и вспомогательного производства на предприятиях, способов организации и нормирования труда работников, а также организации его оплаты, выявлении резервов производства, изучении принципов и методов оперативного планирования и управления производством.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса обеспечивает связь между профессиональными дисциплинами («Менеджмент», «Маркетинг»).

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы диверсификации сервисной деятельности; теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения

соответствия, проведения сертификации, принципы построения международных и отечественных стандартов.

Уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ услуг; анализировать этнокультурные и исторические традиции.

Владеть: навыками осуществления контроля параметров на их соответствие нормам и требованиям; методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Организация и управление процессом оказания услуг.
Тема 2	Основы организации деятельности предприятия.
Тема 3	Организация основного производства на предприятиях сферы услуг.
Тема 4	Организация обслуживания потребителей.
Тема 5	Организация контроля качества услуг и продукции
Тема 6.	Основы организации заработной платы на предприятиях сферы сервиса.
Тема 7.	Основы внутрифирменного планирования.
Тема 8.	Планирование маркетинга.
Тема 9.	Планирование инвестиционной деятельности предприятия
Тема 10.	Планирование объема производства и реализации услуг
Тема 11.	Финансовый план предприятия.
Тема 12.	Планирование издержек предприятия сферы сервиса.
Тема 13.	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда.

Б1.В.07 «Профессиональная этика и этикет»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучить

освоение студентами основных принципов и методов организации и управления предприятием ресторанного бизнеса

приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в сложных современных условиях.

Задачи изучения дисциплины:

сформировать знания об основных этических понятиях и категориях, основных нормах профессиональной этики, правовых и этических аспектах профессиональной деятельности;

сформировать знания о возможных способах разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности;

- научить оценивать факты и явления профессиональной деятельности с нравственной точки зрения;
- осуществлять с позиции этики и морали выбор стратегии поведения в конкретных служебных ситуациях;
- научить использовать полученные знания в профессиональной деятельности.
- сформировать знания об особенностях поведения в рамках светского и служебного этикета.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет при работе в контактной зоне.

Уметь работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Введение. Предмет учебного курса «профессиональная этика и этикет»
Тема 1.1	Предмет этики как науки
Тема 1.2	Понятие о профессиональной этике
Тема 1.3	Происхождение профессиональной этике
Модуль	История развития деловой этике в России
Тема 2.1	Возникновение и развитие торговой и промышленной этике в России
Тема 2.2	Этические нормы деловых связей, деловых отношений в России
Тема 2.3	Церковная реформа, старообрядчество и его управленческая этика
Модуль	Модуль 3. Профессиональная этика
Тема 3.1	Основные принципы профессиональной этики
Тема 3.2	Профессия и специальность
Тема 3.3	Профессионализм, как нравственная черта личности
Тема 3.4	Деловая мораль и рыночные отношения

Тема 3.5	Виды профессиональной этики
Тема 3.6	Кодексы профессиональной этики
Модуль	Взаимосвязь этики и этикета
Тема 3.1	Взаимосвязь и различие понятий «этика» и «этикет»
Тема 3.1	Правила поведения с точки зрения этики и этикета
Модуль	Основные элементы делового этикета
Тема 4.1	Приветствия. Представления. Обращения. Субординация
Тема 4.2	Визитные карточки
Тема 4.3	Деловые подарки и сувениры
Тема 4.4	Этикет в культуре внешности
Тема 4.5	Невербальные средства общения
Тема 4.6	Проксемические средства общения
Модуль	Правила поведения в общественных местах
Тема 5.1	Поведение на улице
Тема 5.2	Поведение в общественном транспорте
Тема 5.3	Поведение в поезде
Тема 5.4	Поведение в самолете
Тема 5.5	Поведение в магазине
Тема 5.6	Поведение в театре
Тема 5.7	Поведение в гостинице
Модуль	Этикет деловых приемов и презентаций
Тема 6.1	Деловые приемы и их виды
Тема 6.2	Подготовка и проведение приемов
Тема 6.3	Рассадка гостей за столом
Тема 6.4	Характеристика приемов
Тема 6.5	Правила поведения за столом
Тема 6.6	Этикет еды
Тема 6.7	Презентации
Модуль	Этикет деловых приемов и презентаций
Тема 7.1	Национальные особенности делового общения
Тема 7.2	Европейская деловая культура
Тема 7.3	Североамериканская деловая культура
Тема 7.4	Деловая культура Востока и Арабских стран

Б1.В.08 «Событийный менеджмент на предприятиях гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель –

- освоение студентами основных принципов и методов событийного менеджмента

- приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в сложных современных условиях.

Задачи изучения дисциплины:

- применять знания по дисциплине “ Событийный менеджмент на предприятиях гостинично-ресторанных цепей ” в практической деятельности специалиста;
- применять приёмы кадрового менеджмента;
- устанавливать благожелательный контакт с гостем, выявлять его потребности;
- разрабатывать или корректировать концепцию ресторана, брендинг (ребрендинг) ресторана;
- оптимизировать систему продаж услуг и рекламу ресторана;
- использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля;
- использовать методы современных стандартов обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Событийный менеджмент на предприятиях гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать виды информационного обслуживания, устройства для электронной обработки информации, основы программирования; методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя; основы сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет при работе в контактной зоне.

Уметь: применять информационные технологии, офисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности; работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности.

Владеть: навыками работы с информационными системами; применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя; методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности .

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Введение
Тема 1.1	Ресторан: основные понятия, категории, объекты управления
Тема 1.2	Цели, задачи и методы Событийный менеджмента ресторанных услуг
Тема 1.3	Управление предприятием общественного питания
Модуль	Событийный менеджмент организации
Тема 2.1	Событийный менеджмент в поведенческой модели предприятия
Тема 2.2	Событийный менеджмент персонала ресторана
Тема 2.3	Расстановка кадров в системе управления персоналом
Модуль	Управление организацией
Тема 3.1	Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация
Тема 3.2	Управление финансами
Тема 3.3	Реклама в сфере обслуживания

Б1.В.09 «Психодиагностика потребителей услуг»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – данного курса является ознакомление студентов с теоретическими и практическими основами психодиагностики, основными принципами разработки психодиагностических методик, основными понятиями концепции постановки психологического диагноза, наиболее известными психодиагностическими методиками, используемыми на практике.

Задачи изучения дисциплины:

- Формирование у студентов представлений о психодиагностике как науке и как практической деятельности, а также о возможных способах взаимодействия психолога и работника социальной сферы.

- Знакомство с основными психодиагностическими задачами и способами их решения в различных социальных сферах.

- Приобретение навыков использования основных психодиагностических методов. Знакомство с наиболее известными психодиагностическими методиками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Психодиагностика потребителей услуг» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина «Психодиагностика потребителей услуг» имеет чёткую профессиональную направленность, ориентированную на работу с личностью. В ходе её изучения формируются основные понятия данной дисциплины,

усваиваются психодиагностические методы. Современные практические психологи должны владеть разнообразными психодиагностическими инструментами, уметь их адаптировать и трансформировать применительно к запросам практики.

В рамках психодиагностики решаются теоретические и практические задачи. При изучении теоретических задач устанавливается возможность количественной и качественной оценки психологических явлений, определяется соответствие средств психодиагностики методологическим принципам научного исследования, устанавливаются основания достоверности результатов психологического обследования. В ходе решения практических задач будущие специалисты усваивают организационные моменты психодиагностического обследования, овладевают конкретными методиками, учатся адаптировать методики и изменять их в соответствии с особенностями развития обследуемых и запросами практики.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя.

Уметь: применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Содержание, методы и принципы психологической диагностики
Тема 1.1	Основные области практического использования методов психологической диагностики.
Тема 1.2	История психодиагностики
Тема 1.3	Классификация и характеристика основных психодиагностических методов
Тема 1.4	Основные требования, предъявляемые к психодиагностическим методикам, как инструментам практической работы.
Тема 1.5	Профессионально-этические аспекты психодиагностики
Модуль	Диагностика личности
Тема 2.1	Диагностика интеллектуального развития
Тема 2.2	Диагностика одаренности и способностей
Тема 2.3	Диагностика творческих способностей
Тема 2.4	Тесты как метод психодиагностики: личностные анкеты и опросники, тесты достижений и критериально-

	ориентированные тесты
Тема 2.5	Проективные техники (методы)
Тема 2.6	Психофизиологические методы
Тема 2.7	Психодиагностика межличностных отношений
Модуль	Практические задачи психодиагностики
Тема 3.1	Психодиагностика развития младенцев и дошкольников
Тема 3.2	Диагностика развития детей младшего школьного возраста
Тема 3.3	Диагностика развития подростков и юношей
Тема 3.4	Психологическая диагностика умственного развития учащихся и коррекция в школе
Тема 3.5	Психология и психодиагностика взрослых
Тема 3.6	Психодиагностика в профессиональном консультировании.

Б1.В.10 «Мониторинг и контроль качества процесса сервиса и обслуживания»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – Овладеть способностью выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

Научиться применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Мониторинг и контроль качества процесса сервиса и обслуживания» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя.

Уметь: применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Содержание, методы и принципы мониторинга качества
Тема 1.1	Основные области практического использования методов контроля качества.
Тема 1.2	История метрологии, стандартизации и сертификации
Тема 1.3	Классификация и характеристика основных предприятий гостинично-ресторанных цепей

Б1.В.11 «Технология обслуживания на предприятиях гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель –

- получение базовых знаний в области обслуживания гостиниц, система управления гостиничным хозяйством, управление персоналом, психология обслуживания в индустрии гостеприимства;
- изучение основных представлений о функционировании современной гостиницы;
- определение места и роли обслуживания в системе организации, включая новейшие средства и методы.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать понимание сущности, принципов, функций и задач процесса обслуживания в сфере гостиничного сервиса;
- ознакомить с тенденциями в области организации современной системы обслуживания гостиничного бизнеса;
- освоить знания относительно методики организации обслуживания в сфере гостиничных услуг;
- сформировать знания о требованиях к профессиональной компетенции обслуживающего персонала сферы гостиничного сервиса;
- применение практических технологий по организации служб обслуживания в сфере гостиничного сервиса;
- сформировать практические навыки по использованию знаний в управлении и правильной организации процесса гостиничного обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технология обслуживания на предприятиях гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей; основы сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет при работе в контактной зоне.

Уметь: применять в своей профессиональной деятельности современные информационные технологии, сервисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности; работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности.

Владеть: профессиональными навыками работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве; методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Введение. Теоретические аспекты сферы услуг
Тема 1.1	Цель и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста
Тема 1.2	Сущность услуг. Особенности формирования рынка услуг и субъекты рынка
Тема 1.3	Свойства и характеристика услуг. Особенности жизненного цикла услуги
Тема 1.4	Классификация услуг сферы обслуживания: мировой и отечественный опыт. Материальные и социально-культурные услуги: особенности формирования туристского продукта
Модуль	Услуга как сочетание процесса производства и обслуживания потребителя
Тема 2.1	Характеристика и структура процесса оказания услуг.
Тема 2.2	Организация процесса оказания услуг во времени.
Тема 2.3	Типы и методы организации выполнения услуг
Тема 2.4	Принципы организации обслуживания потребителей индустрии туризма и гостеприимства
Модуль	Значение процесса обслуживания в удовлетворении потребностей индивида в услугах
Тема 3.1	Потребности и их классификация
Тема 3.2	Стадии развития потребностей
Тема 3.3	Факторы формирования и развития потребностей
Тема 3.4	Требования к услугам и обслуживанию
Тема 3.5	Культура обслуживания
Модуль	Нормативно-правовое регулирование услуг в РФ

Тема 4.1	Нормативно-правовые и законодательные акты регулирующие деятельность сферы услуг
Тема 4.2	Нормативно-правовое регулирование в индустрии туризма
Тема 4.3	Нормативные документы, регулирующие деятельность индустрии гостеприимства
Тема 4.4	Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий питания
Модуль	Формы обслуживания потребителей на предприятиях туристской индустрии
Тема 5.1	Факторы, влияющие на работу с потребителем
Тема 5.2	Рациональное размещение предприятий сферы сервиса и режим их работы
Тема 5.3	Классификация и характеристика форм обслуживания
Модуль	Организация обслуживания на основе маркетинговых исследований
Тема 6.1	Сущность, задачи и виды маркетинговых исследований
Тема 6.2	Принципы маркетинговых исследований
Тема 6.3	Организация маркетинговых исследований
Тема 6.4	Направления по улучшению обслуживания на основе маркетинговых исследований
Модуль	Пути повышения качества услуг и увеличения объема продаж
Тема 7.1	Понятие и показатели качества услуг
Тема 7.2	Методы оценки качества услуг
Тема 7.3	Факторы, формирующие качество услуг
Тема 7.4	Восприятие потребителем качества
Тема 7.5	Принципы сбытовой политики предприятий индустрии туризма и гостеприимства
Модуль	Эффект внедрения новых видов услуг и форм обслуживания
Тема 7.1	Формирование инновационных процессов в туристской индустрии
Тема 7.2	Новые виды услуг и формы обслуживания, особенности их внедрения на рынок
Тема 7.3	Подходы к формированию цены на развитие услуг
Тема 7.4	Эффект от внедрения новых видов услуг и форм обслуживания

Б1.В.12 «Мониторинг и контроль качества деятельности гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – овладеть способностью выделять и учитывать основные особенности мониторинга и контроля качества деятельности гостинично-ресторанных цепей.

Задачи изучения дисциплины:

Научиться применять методики мониторинга и контроля качества деятельности гостинично-ресторанных цепей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Мониторинг и контроль качества деятельности гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации, принципы построения международных и отечественных стандартов; теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации, принципы построения международных и отечественных стандартов.

Уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ услуг; работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности.

Владеть: методами проведения маркетинговых исследований в сервисе; навыками осуществления контроля параметров на их соответствие нормам и требованиям.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Содержание, методы и принципы мониторинга качества деятельности предприятий гостинично-ресторанных цепей
Тема 1.1	Основные области практического использования методов контроля качества деятельности предприятий гостинично-ресторанных цепей.
Тема 1.2	История метрологии, стандартизации и сертификации деятельности предприятий гостинично-ресторанных цепей
Тема 1.3	Классификация и характеристика основных предприятий гостинично-ресторанных цепей

Б1.В.13 «Экспертиза и диагностика предприятий гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – овладеть способностью выделять и учитывать основные принципы экспертизы и диагностики предприятий гостинично-ресторанных цепей.

Задачи изучения дисциплины:

Научиться применять методики экспертизы и диагностика предприятий

гостинично-ресторанных цепей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Экспертиза и диагностика предприятий гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации, принципы построения международных и отечественных стандартов; теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации, принципы построения международных и отечественных стандартов.

Уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ услуг; работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности.

Владеть: методами проведения маркетинговых исследований в сервисе; навыками осуществления контроля параметров на их соответствие нормам и требованиям.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Содержание, методы и принципы экспертизы и диагностики предприятий гостинично-ресторанных цепей
Тема 1.1	Основные области практического использования методов экспертизы и диагностики предприятий гостинично-ресторанных цепей.
Тема 1.2	История метрологии, стандартизации и сертификации деятельности предприятий гостинично-ресторанных цепей
Тема 1.3	Классификация и характеристика основных предприятий гостинично-ресторанных цепей

Б1.В.14 «Фирменный стиль и дизайн предприятий гостинично-ресторанных цепей»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель – получение базовых знаний в области основ фирменного стиля и дизайна в индустрии гостеприимства;

- изучение основных представлений о фирменном стиле и дизайне в индустрии гостеприимства;
- определение места и роли стиля и дизайна в системе организации, включая новейшие средства и методы.

Задачи изучения дисциплины:

- использовать разнообразные изобразительные и технические приемы и средства при выполнении дизайн-проекта интерьера;
- осуществлять процесс дизайнерского проектирования интерьера;
- разрабатывать дизайн-проект с учетом национальных и региональных особенностей и защищать дизайн-проект интерьера и других объектов предметно-пространственной среды;
- осуществлять процесс дизайнерского проектирования интерьера и других объектов предметно-пространственной среды;
- формулировать концепцию проекта;
- формулировать требования к проекту на этапе предпроектного анализа;
- осуществлять сбор материала для формирования проектной идеи;
- соотносить авторскую идею с требованиями потребителя;
- выбирать методы современного дизайн-проектирования;
- использовать методы макетирования и их специфику;
- разрабатывать дизайн-проект интерьера и другие объекты предметно-пространственной среды.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Фирменный стиль и дизайн предприятий гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины предполагается на базе знаний, умений и компетенций в области мировоззренческих, методологических и логических основ научного мышления, приобретенных в результате получения общего среднего образования (специальные требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающихся не предусматриваются). Обеспечиваемых дисциплин нет.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя.

Уметь: применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства
Тема 1.1	Понятие фирменного стиля
Тема 1.2	Основные термины и определения
Тема 1.3	Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака
Тема 1.4	Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства
Модуль	Дизайн предприятий индустрии гостеприимства
Тема 2.1	Художественные стили и дизайн предприятий питания
Тема 2.2	Исторические аспекты формирования дизайна гостиниц
Тема 2.3	Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии гостеприимства
Тема 2.4	Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания
Тема 2.5	Дизайн и цветочная аранжировка
Тема 2.6	Фэн-шуй как исторически сложившееся направление в формировании фирменного стиля

Б1.В.ДВ.01.01 «Деловой иностранный язык»

Цель сформировать практическое владение иностранным языком как вторичным средством письменного и устного общения в сфере профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение иностранному языку профессионального общения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Деловой иностранный язык» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины требует знания иностранного языка в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для повышения общего культурного уровня.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык.

Уметь: соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, общаться на иностранном языке.

Владеть: основами профессиональной этики и этикета на иностранном языке.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Фонетический минимум.
Тема 1	Звуковой строй английского языка, особенности произношения гласных и согласных; отсутствие смягчённых согласных и сохранение звонких согласных в конце слова. Чтение гласных в открытом и закрытом слогах, ударение, особенности интонации.
Модуль	Имя существительное.
Тема 1	Окончание –s как показатель мн. числа имени существительного. Окончание -s как средство выражения притяж. падежа. Образование мн.числа имени существительного путём изменения корневой гласной. Сущ. в функции определения и их перевод на русский язык.
Модуль	Имя прилагательное и наречие.
Тема 1	Степени сравнения, исключения, сравнительные обороты.
Модуль	Имена числительные.
Тема 1	Количественные, порядковые. Чтение дат.
Модуль	Местоимения
Тема 1	Личные, притяжательные, указательные, возвратные, относительные, вопросительные, неопределённые, отрицательные местоимения и их производные.
Модуль	Глагол
Тема 1	Изъявительное наклонение глагола и образование видовременных групп. Активная и пассивная формы. Особенности перевода пассивных конструкций на русский язык.
Модуль	Модальные глаголы и их эквиваленты.
Тема 1	Вспомогательные глаголы. Основные сведения, о сослагательном наклонении. Повелительное наклонение. Выражение приказания и просьбы с помощью глагола. Неличные формы глагола: инфинитив его формы.
Модуль	Причастия и их функции в английском предложении.
Тема 1	Определение, обстоятельство, часть сказуемого.
Модуль	Строчные слова, наречия, предлоги, артикли, союзы.

Модуль	Простое предложение.
Тема 1	Порядок слов повествовательного простого предложения в утвердительной и отрицательной формах.
Модуль	Обратный порядок слов в вопросительных предложениях.
Тема 1	Оборот there is/ there are, его перевод. Безличные предложения.

Б1.В.ДВ.01.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Цель сформировать практическое владение иностранным языком как вторичным средством письменного и устного общения в сфере профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение иностранному языку профессионального общения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины требует знания иностранного языка в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для повышения общего культурного уровня.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет, иностранный язык.

Уметь: соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, общаться на иностранном языке.

Владеть: основами профессиональной этики и этикета на иностранном языке.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Фонетический минимум.
Тема 1	Звуковой строй английского языка, особенности произношения гласных и согласных; отсутствие смягчённых согласных и сохранение звонких согласных в конце слова. Чтение гласных в открытом и закрытом слогах, ударение, особенности интонации.
Модуль	Имя существительное.
Тема 1	Окончание –s как показатель мн. числа имени

	существительного. Окончание -s как средство выражения притяж. падежа. Образование мн.числа имени существительного путём изменения корневой гласной. Сущ. в функции определения и их перевод на русский язык.
Модуль	Имя прилагательное и наречие.
Тема 1	Степени сравнения, исключения, сравнительные обороты.
Модуль	Имена числительные.
Тема 1	Количественные, порядковые. Чтение дат.
Модуль	Местоимения
Тема 1	Личные, притяжательные, указательные, возвратные, относительные, вопросительные, неопределённые, отрицательные местоимения и их производные.
Модуль	Глагол
Тема 1	Изъявительное наклонение глагола и образование видовременных групп. Активная и пассивная формы. Особенности перевода пассивных конструкций на русский язык.
Модуль	Модальные глаголы и их эквиваленты.
Тема 1	Вспомогательные глаголы. Основные сведения, о сослагательном наклонении. Повелительное наклонение. Выражение приказа и просьбы с помощью глагола. Неличные формы глагола: инфинитив его формы.
Модуль	Причастия и их функции в английском предложении.
Тема 1	Определение, обстоятельство, часть сказуемого.
Модуль	Строчные слова, наречия, предлоги, артикли, союзы.
Модуль	Простое предложение.
Тема 1	Порядок слов повествовательного простого предложения в утвердительной и отрицательной формах.
Модуль	Обратный порядок слов в вопросительных предложениях.
Тема 1	Оборот there is/ there are, его перевод. Безличные предложения.

Б1.В.ДВ.02.01 «Тенденции развития гостинично-ресторанных цепей»

Цель - научить организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя и планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства.

Задачи изучения дисциплины:

- участия в планировании деятельности предприятия сервиса;
- участия в организации контактной зоны для обслуживания потребителей;
- участия в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, формировании клиентурных отношений;

- выбора оптимальных процессов сервиса, соответствующего запросам потребителя, организации процесса предоставления услуги потребителю, в том числе с учетом социальной политики государства, развитие клиентурных отношений;

- оценки производственных и непроизводственных затрат на обеспечение деятельности предприятия сервиса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Тенденции развития гостинично-ресторанных цепей» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы диверсификации сервисной деятельности.

Уметь: анализировать этнокультурные и исторические традиции.

Владеть: методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Гостиничная индустрия в структуре современного сервиса
Тема 2	Особенности функционирования организаций гостиничного сервиса
Тема 3	Сущность и классификация гостиничного хозяйства
Тема 4	Назначение гостиниц и размещение их в планировочной системе города
Тема 5	Организация и технология работы службы приема и размещения гостей
Тема 6	Организация и технология обслуживания гостиничного фонда
Тема 7	Организация и планирование производства на предприятиях гостиничного сервиса
Тема 8	Организация материально-технического обеспечения гостиничного хозяйства
Тема 9	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице
Тема 10	Внутрифирменное планирование гостиничного хозяйства
Тема 11	Прогнозирование гостиничного хозяйства: основные понятия, предмет, методы и типология прогнозов

Б1.В.ДВ.02.02 «Индустрия гостинично-ресторанного бизнеса в России и за рубежом»

Цель - научить организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя и планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства.

Задачи изучения дисциплины:

- участия в планировании деятельности предприятия сервиса;
- участия в организации контактной зоны для обслуживания потребителей;
- участия в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, формировании клиентурных отношений;
- выбора оптимальных процессов сервиса, соответствующего запросам потребителя, организации процесса предоставления услуги потребителю, в том числе с учетом социальной политики государства, развитие клиентурных отношений;
- оценки производственных и непроизводственных затрат на обеспечение деятельности предприятия сервиса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Индустрия гостинично-ресторанного бизнеса в России и за рубежом» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы диверсификации сервисной деятельности.

Уметь: анализировать этнокультурные и исторические традиции.

Владеть: методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Гостиничная индустрия в структуре современного сервиса
Тема 2	Особенности функционирования организаций гостиничного сервиса
Тема 3	Сущность и классификация гостиничного хозяйства
Тема 4	Назначение гостиниц и размещение их в планировочной системе города

Тема 5	Организация и технология работы службы приема и размещения гостей
Тема 6	Организация и технология обслуживания гостиничного фонда
Тема 7	Организация и планирование производства на предприятиях гостиничного сервиса
Тема 8	Организация материально-технического обеспечения гостиничного хозяйства
Тема 9	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице
Тема 10	Внутрифирменное планирование гостиничного хозяйства
Тема 11	Прогнозирование гостиничного хозяйства: основные понятия, предмет, методы и типология прогнозов

Б1.В.ДВ.03.01 «Деловое общение»

Цель - освоить навыки реализации деловых контактов и оптимального поведения в ситуации делового конфликта.

Задачи изучения дисциплины:

- познакомить обучающихся с основными понятиями и категориями делового общения, психологии делового общения, этики делового общения;
- рассмотреть основные формы и виды делового общения, их специфику, правила и приёмы организации эффективного взаимодействия партнёров;
- проанализировать правила этикета в отношении делового общения,
- сформировать общее представление о конфликтах в процессе делового общения, выявить основные стратегии поведения в конфликтной ситуации и научить определять эффективность применения различных стратегий в зависимости от ситуации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Деловое общение» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет при работе в контактной зоне.

Уметь: работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин бакалавриата (русский

язык и культура речи, психология и педагогика, культурология). Связана с такими дисциплинами, как «Профессиональная лексика», «Философия».

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Теоретические основы делового общения
Тема 1.1	Освоить основные аспекты и виды делового общения.
Тема 1.2	Освоить навыки реализации деловых контактов и оптимального поведения в ситуации конфликта.
Тема 1.3	Освоить навыки делового этикета и делового общения в проблемных ситуациях.
Тема 1.4	Освоить навыки организации и проведения приёмов.
Модуль	Технологии делового общения.
Тема 2.1	Освоить навыки проведения деловой беседы и принятия согласования решений.
Тема 2.2	Освоить навыки оптимального поведения в различных ситуациях деловых переговоров.
Тема 2.3	Освоить общие правила оформления документов по деловому общению.

Б1.В.ДВ.03.02 «Профессиональная лексика»

Цель - активизация творчества студентов в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в сфере управления персоналом, на основе многовекового опыта человечества; овладеть необходимыми знаниями и навыками управления персоналом на предприятии и проведения аналитических исследований по различным аспектам кадровой работы, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня студента.

Задачи изучения дисциплины:

Ознакомить студентов с профессиональной терминологией на и этикой контактов в сфере гостеприимства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Профессиональная лексика» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет при работе в контактной зоне.

Уметь: работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин бакалавриата (русский язык и культура речи, психология и педагогика, культурология). Связана с такими дисциплинами, как «Профессиональная лексика», «Философия».

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Модуль 1.
Тема 1.1	Язык и речь. Общепринятый русский язык и литературный русский язык. Языковая личность и речевая компетенция, способы повышения речевой компетенции.
Тема 1.2	Аспекты и критерии культуры речи. Языковая норма. Литературный русский язык как система норм. Функционально-смысловые типы речи. Жанры речевого общения.
Тема 1.3	Орфоэпические нормы русского языка и их реализация. Становление единой орфоэпической нормы. Стили произношения.
Тема 1.4	Основные правила произношения гласных и согласных. Особенности произношения заимствованных слов.
Тема 1.5	Русское ударение. Маркированность акцентологических вариантов. Акцентологические ошибки и трудности.
Модуль	Модуль 2.
Тема 2.1	Система орфографических норм современного русского языка.
Тема 2.2	Понятие лексической нормы. Лексические нормы и их нарушения. Точность и выразительность слова. Ошибки, связанные с незнанием точного значения слова.
Тема 2.3	Лексическая сочетаемость и нарушение ее правил. Речевая избыточность и речевая недостаточность. Тавтология. Употребление слов в прямом и переносном значении; проблема выразительности речи.
Тема 2.4	Паронимия и ее выразительные возможности. Эвфемизмы и их выразительные возможности. Штампы и канцеляризм.
Тема 2.5	Исконно русская и заимствованная лексика. Новейшие (за последние 10-15 лет) заимствования и их употребление: трудности и выразительные возможности. Русский и английский языки: проблема межъязыкового взаимодействия. Способы освоения иноязычной лексики. Виды ее ассимиляции.
Модуль	Модуль 3.
Тема 3.1	Лексика ограниченного употребления. Профессиональная лексика. Диалектизмы. Жаргонная лексика. Словари русского языка, их типы и назначение.

Тема 3.2	Морфологические нормы современного русского литературного языка. Трудности в определении рода существительных. Род аббревиатур. Особенности склонения имен собственных. Существительные склоняемые и несклоняемые. Предложно-падежные конструкции и ошибки, связанные с их употреблением. Трудные случаи употребления числа и падежа.
Тема 3.3	Трудные случаи употребления числительных и ошибки в их склонении. Собирательные числительные. Глагол: употребление глаголов с избыточной и дефектной парадигмой. Грамматико-семантические переносы.
Тема 3.4	Синтаксические нормы современного русского литературного языка. Слово и предложение. Синтаксические категории предложения: предикативность, темпоральность, модальность.
Тема 3.5	Категория лица и способы ее выражения на морфологическом и синтаксическом уровнях. Категория модальности и средства ее выражения.
Модуль	Модуль 4.
Тема 4.1	Правильность построения фразы; порядок слов. Неверное осмысление грамматических связей между словами в предложении.
Тема 4.2	Система пунктуационных норм современного русского языка: знаки препинания и их основные функции.
Тема 4.3	Современный молодежный жаргон: состав, причины существования. Проблема жаргонизации речи современника, в том числе средств массовой информации.
Тема 4.4	Просторечие и сфера его употребления. Русский речевой этикет и его изменения за последние полвека/пятнадцать лет.

Б1.В.ДВ.04.01 «Менеджмент ресторанных услуг»

Цель - освоение студентами основных принципов и методов организации и управления предприятием ресторанного бизнеса, приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в сложных современных условиях.

Задачи изучения дисциплины:

- применять знания по дисциплине “Менеджмент ресторанных услуг” в практической деятельности специалиста;
- применять приёмы кадрового менеджмента;
- устанавливать благожелательный контакт с гостем, выявлять его потребности;
- разрабатывать или корректировать концепцию ресторана, брендинг (ребрендинг) ресторана;
- оптимизировать систему продаж услуг и рекламу ресторана;

- использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля;
- использовать методы современных стандартов обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Менеджмент ресторанных услуг» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина помогает студентам изучить особенности ресторанного бизнеса, применять на практике навыки стратегического и оперативного планирования мероприятий, использовать современные исследовательские инструменты; ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией мероприятий; уметь планировать эффективную работу ресторана; уметь выполнять общий анализ ресторанного рынка; выбирать оптимальные средства и методы рекламирования, используя качественные и количественные критерии; определять цель и этапы, а также содержание работ на каждом этапе; разрабатывать тактические мероприятия по достижению целей, уметь пользоваться психологическими методами управления.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей.

Уметь: применять в своей профессиональной деятельности современные информационные технологии, сервисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности.

Владеть: профессиональными навыками работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Введение
Тема 1.1	Ресторан: основные понятия, категории, объекты управления
Тема 1.2	Цели, задачи и методы менеджмента ресторанных услуг
Тема 1.3	Управление предприятием общественного питания
Модуль	Менеджмент организации
Тема 2.1	Менеджмент в поведенческой модели предприятия
Тема 2.2	Менеджмент персонала ресторана
Тема 2.3	Расстановка кадров в системе управления персоналом
Модуль	Управление организацией
Тема 3.1	Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация

Тема 3.2	Управление финансами
Тема 3.3	Реклама в сфере обслуживания

Б1.В.ДВ.04.02 «Маркетинг ресторанных услуг»

Цель - изучение и анализ теоретических основ маркетинга студентами для подготовки к принятию квалифицированных решений в сфере маркетинга в гостиничном деле.

Задачи изучения дисциплины:

- знать основы процесса управления маркетингом на предприятии, а именно анализ рыночных возможностей, отбор целевых рынков, разработка комплекса маркетинга и претворение в жизнь маркетинговых мероприятий.
- иметь представление об основах системы маркетинговых исследований и маркетинговой информации.
- владеть методикой определения ценовой и сбытовой политики предприятия.
- изучить методы разработки эффективной коммуникации и комплексного бюджета стимулирования.
- рассмотреть процесс стратегического планирования и контроля.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Маркетинг ресторанных услуг» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Курс является базовой дисциплиной и связан с другими экономическими дисциплинами, в которых рассматриваются вопросы анализа и прогнозирования развития субъектов рыночной экономики. формирующим будущего специалиста в сфере экономики, организации и управления предприятием.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей.

Уметь: применять в своей профессиональной деятельности современные информационные технологии, сервисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности.

Владеть: профессиональными навыками работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Социально-экономическая сущность маркетинга.

	Теоретические основы маркетинга гостиничного предприятия.
Тема 1.1	Маркетинг как концепция рыночного управления. Маркетинговая среда функционирования гостиничного предприятия.
Тема 1.2	Особенности рынка гостиничных услуг и его компонентов. Особенности конкуренции на рынке гостиничных услуг.
Тема 1.3	Информационное обеспечение маркетинговой деятельности. Маркетинговые исследования.
Модуль	Изучение покупательского поведения. Сегментация рынка гостиничных услуг.
Тема 2.1	Товарная политика в системе маркетинга.
Модуль	Определение качества и конкурентоспособности гостиничного предприятия.
Тема 3.1	Разработка ценовой политики предприятия.
Тема 3.2	Формирование сбытовой политики предприятия.
Тема 3.3	Формирование и продвижение гостиничного продукта.
Модуль	Формирование стратегии гостиничного предприятия.
Тема 4.1	Организация и контроль маркетинга гостиничного предприятия.

Б1.В.ДВ.05.01 «Технология и организация услуг питания»

Цель - ознакомление студентов с особенностями ресторанного бизнеса.

Задачи изучения дисциплины: изучение основных приемов и методов управления рестораном. Студенты должны получить знания и навыки в области планирования создания ресторана, формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания, особенностях менеджмента и маркетинга в ресторанном бизнесе, основ взаимодействия предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технология и организация услуг питания» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента формируются на основе следующих курсов: «Маркетинг в сервисе», «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать виды информационного обслуживания, устройства для электронной обработки информации, основы программирования.

Уметь: применять информационные технологии, офисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности.

Владеть: навыками работы с информационными системами.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1.1	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.
Тема 1.2	Классификация предприятий питания. Классификация услуг общественного питания
Тема 1.3	Ресурсная база ресторана
Тема 1.4	Организационная структура ресторана
Тема 1.5	Организация обслуживания в предприятиях питания средств размещения
Тема 1.9	Особенности управления в ресторанном бизнесе
Тема 1.7	Особенности маркетинга в ресторанном бизнесе
Тема 1.8	Управление процессом обслуживания в ресторанном бизнесе
Тема 1.9	Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного бизнеса
Тема 1.10	Качество продукции и услуг общественного питания. Управление качеством продукции и услуг
Тема 1.11	Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Заключительная лекция: подведение итогов изучения дисциплины

Б1.В.ДВ.05.02 «Организация сетевого ресторанного бизнеса»

Цель - ознакомление студентов с особенностями ресторанного бизнеса.

Задачи изучения дисциплины: изучение основных приемов и методов управления рестораном. Студенты должны получить знания и навыки в области планирования создания ресторана, формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания, особенностях менеджмента и маркетинга в ресторанном бизнесе, основ взаимодействия предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Организация сетевого ресторанного бизнеса» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента формируются на основе следующих курсов: «Маркетинг в сервисе», «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать виды информационного обслуживания, устройства для электронной обработки информации, основы программирования.

Уметь: применять информационные технологии, офисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности.

Владеть: навыками работы с информационными системами.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1.1	Ресторанный сетевой бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.
Тема 1.2	Классификация предприятий питания. Классификация услуг общественного питания
Тема 1.3	Ресурсная база сетевого ресторана
Тема 1.4	Организационная структура ресторанных сетей
Тема 1.5	Организация обслуживания в предприятиях питания средств размещения
Тема 1.9	Особенности управления в ресторанном бизнесе
Тема 1.7	Особенности маркетинга в ресторанном бизнесе
Тема 1.8	Управление процессом обслуживания в ресторанном бизнесе
Тема 1.9	Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного бизнеса
Тема 1.10	Качество продукции и услуг общественного питания. Управление качеством продукции и услуг
Тема 1.11	Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Заключительная лекция: подведение итогов изучения дисциплины

Б1.В.ДВ.06.01 «Связи с общественностью в индустрии гостеприимства»

Цель - формирование представления об основных направлениях и видах рекламной деятельности и связей с общественностью; о роли, месте и значимости рекламы и связей с общественностью в социально-культурном сервисе; освоение основных приемов создания рекламного сообщения и мероприятий по связям с общественностью; обучение методологическим и организационным подходам к планированию и проведению рекламной кампании и мероприятий по связям с общественностью в социально-культурном сервисе.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить основные виды, формы, возможности и особенности рекламы и связей с общественностью, возможные для применения в социально-культурном сервисе в условиях современного рынка;

- научить формировать цели и задачи рекламы и связей с общественностью в соответствии с основными целями организации, предоставляющей услуги социально-культурного сервиса, обеспечивающие эффективную деятельность и достижение результатов;□
- получение комплекса знаний о месте рекламы и связей с общественностью в информационной индустрии и в информационных технологиях;
- формирование знаний о механизмах действия рекламы и связей с общественностью, ознакомление с технологиями рекламного и PR-воздействия в их историческом развитии и практическом применении;
- выработка умений применять социологический подход к коммуникационному процессу, реально функционирующему в широком социальном контексте, включающем исторические модели их организации в национальных границах;
- освоение психологического инструментария для создания рекламного и PR-продукта;
- изучение методов проведения экспертизы рекламного и PR-продукта;
- знакомство с основными жанрами рекламного и PR-сообщения;
- приобретение практических навыков создания рекламных и PR-продуктов на основе полученных знаний;
- ознакомление с основными современными тенденциями в креативной сфере рекламной и PR-деятельности, с методикой оценки рекламного продукта; развитие креативного подхода к созданию рекламного и PR-продукта;
- освоение современной терминологии рекламной деятельности и связей с общественностью;
- сформировать навыки организации эффективных рекламных мероприятий и мероприятий по связям с общественностью, обеспечивающих успех в социально-культурном сервисе с учетом состояния рынка услуг, потребительских предпочтений и собственных возможностей организации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Связи с общественностью в индустрии гостеприимства» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины понять специфику работы с различными целевыми аудиториями, использование различных технологий и инструментов в разных сферах жизнедеятельности общества; понять и уметь применять правовые и этические нормы в профессиональной деятельности; работать с основными документами, используемыми в работе по связям с общественностью. Освоение дисциплины позволит студентам в освоении коммуникационных технологий на более высоком уровне.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы диверсификации сервисной деятельности; методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя.

Уметь: анализировать этнокультурные и исторические традиции; применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности; методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Основы СО
Тема 1.1	Введение в курс
Тема 1.2	Многообразие определений связей с общественностью. Терминология СО
Тема 1.3	История становления связей с общественностью в США, Западной Европе и России
Тема 1.4	Сферы применения и целевые аудитории в связях с общественностью
Тема 1.5	Тема 1.5. Соотношение понятий «связи с общественностью» и «маркетинг», «СО» и «журналистика», «СО» и «реклама»
Модуль	Управление внешними взаимоотношениями в СО
Тема 2.1	Взаимоотношения со СМИ в связях с общественностью
Тема 2.2	Связи с общественностью в государственных структурах
Тема 2.3	Взаимоотношения с государственными структурами. Лоббизм
Тема 2.4	СО в коммерческих организациях
Тема 2.5	Отношения с местным сообществом
Тема 2.6	СО в некоммерческих организациях
Тема 2.7	Связи с общественностью в международной сфере
Модуль	Управление внутренними взаимоотношениями в СО
Тема 3.1	Понятие антикризисного менеджмента
Тема 3.2	Работа отдела и агентства по связям с общественностью
Тема 3.3	Правовые и этические основы СО
Тема 3.4	Основные документы в СО

Б1.В.ДВ.06.02 «Реклама в индустрии гостеприимства»

Цель - подготовка специалистов по сервису, владеющих основными знаниями и навыками по разработке и использованию рекламы в социально-культурной сфере и туризме, по планированию и проведению рекламных кампаний, созданию рекламно-информационных материалов. Успешное освоение курса предполагает изучение и закрепление теоретических основ рекламной деятельности, а также получение практических навыков по разработке рекламной стратегии, рекламно-информационных материалов, организации проведения рекламной кампании, освоении правовых вопросов рекламной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить основные виды, формы, возможности и особенности рекламы и связей с общественностью, возможные для применения в социально-культурном сервисе в условиях современного рынка;
- научить формировать цели и задачи рекламы и связей с общественностью в соответствии с основными целями организации, предоставляющей услуги социально-культурного сервиса, обеспечивающие эффективную деятельность и достижение результатов;
- получение комплекса знаний о месте рекламы и связей с общественностью в информационной индустрии и в информационных технологиях;
- формирование знаний о механизмах действия рекламы и связей с общественностью, ознакомление с технологиями рекламного и PR-воздействия в их историческом развитии и практическом применении;
- выработка умений применять социологический подход к коммуникационному процессу, реально функционирующему в широком социальном контексте, включающем исторические модели их организации в национальных границах;
- освоение психологического инструментария для создания рекламного и PR-продукта;
- изучение методов проведения экспертизы рекламного и PR-продукта;
- знакомство с основными жанрами рекламного и PR-сообщения;
- приобретение практических навыков создания рекламных и PR-продуктов на основе полученных знаний;
- ознакомление с основными современными тенденциями в креативной сфере рекламной и PR-деятельности, с методикой оценки рекламного продукта; развитие креативного подхода к созданию рекламного и PR-продукта;
- освоение современной терминологии рекламной деятельности и связей с общественностью;
- сформировать навыки организации эффективных рекламных мероприятий и мероприятий по связям с общественностью, обеспечивающих успех в социально-культурном сервисе с учетом состояния рынка услуг, потребительских предпочтений и собственных возможностей организации..

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Реклама в индустрии гостеприимства» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Изучение дисциплины понять специфику работы с различными целевыми аудиториями, использование различных технологий и инструментов в разных сферах жизнедеятельности общества; понять и уметь применять правовые и этические нормы в профессиональной деятельности; работать с основными документами, используемыми в работе по связям с общественностью. Освоение дисциплины позволит студентам в освоении коммуникационных технологий на более высоком уровне..

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основы диверсификации сервисной деятельности; методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя.

Уметь: анализировать этнокультурные и исторические традиции; применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности; методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	Основы СКС
Тема 1.1	Введение в курс
Тема 1.2	Многообразие определений рекламы. Терминология СКС
Тема 1.3	История рекламы в США, Западной Европе и России
Тема 1.4	Сферы применения и целевые аудитории в рекламе
Тема 1.5	Соотношение понятий «реклама» и «маркетинг», «СКС» и «журналистика», «СКС» и «реклама»
Модуль	Управление внешними взаимоотношениями в СКС
Тема 2.1	Взаимоотношения со СМИ в рекламе
Тема 2.2	Связи с общественностью в государственных структурах
Тема 2.3	Взаимоотношения с государственными структурами. Лоббизм
Тема 2.4	СКС в коммерческих организациях
Тема 2.5	Отношения с местным сообществом
Тема 2.6	СКС в некоммерческих организациях
Тема 2.7	Связи с общественностью в международной сфере

Модуль	Управление внутренними взаимоотношениями в СКС
Тема 3.1	Понятие антикризисного менеджмента
Тема 3.2	Работа отдела и агентства по связям с общественностью
Тема 3.3	Правовые и этические основы СКС
Тема 3.4	Основные документы в СКС

Б1.В.ДВ.07.01 «Практикум принятия управленческих решений»

Цель - формирование теоретических знаний о математических, статистических и количественных методах разработки, принятия и реализации управленческих решений и практических навыков находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение современных методов принятия управленческих решений, используемых в практической деятельности отечественных и зарубежных организаций;
- изучение технологий процессов принятия эффективных управленческих решений;
- получение практических навыков и умений самостоятельно разрабатывать и принимать управленческие решения и адаптировать методы принятия управленческих решений, исходя из особенностей конкретного объекта управления.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Практикум принятия управленческих решений» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Полученные в процессе изучения дисциплины «Методы принятия управленческих решений» знания и умения могут быть использованы при изучении дисциплин базовой части профессионального цикла: Менеджмент; Маркетинг; Корпоративная социальная ответственность; Управление проектами.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя.

Уметь: применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	
Тема 1.1	Менеджмент как процесс принятия управленческих решений
Тема 1.2	Модели и моделирование в теории принятия решений
Тема 1.3	Методы разработки принятия и реализации управленческих решений
Тема 1.4	Методы контроля реализации управленческих решений
Тема 1.5	Ответственность в системе принятия и реализации управленческих решений

Б1.В.ДВ.07.02 «Психология ресторанного бизнеса»

Цель - изучение психологических причин, закономерностей и последствий активности людей как сотрудников фирмы (организации), а также самой фирмы в целом, зафиксированные на уровне научных теорий, практических исследований, принципов и технологий деятельности в реальных или предполагаемых условиях рыночной экономики.

Задачи изучения дисциплины:

- рассмотреть бизнес как социокультурный феномен;
- показать действие социально-психологических механизмов в предпринимательской деятельности;
- выявить психологические аспекты управления и кадровой политики;
- создать психологический портрет человека бизнеса;
- раскрыть значение этики в бизнесе;
- рассмотреть базовые понятия, которые вошли в категориальный аппарат психологии бизнеса;
- проанализировать психологические особенности антикризисного управления;
- показать эффективность психологического подхода к специфическим проблемам в бизнесе;
- изучить возможности работы психолога в бизнес-структурах.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Психология ресторанного бизнеса» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

Дисциплина имеет междисциплинарный характер, общую логику и опирается на изучение студентами дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, а также дисциплин профессионального цикла, та-ких как: «Общая психология» (основы психических процессов: память, внимание, мышление, эмоции, мотивация); «Психология личности» (концепции личности в разных психологических школах); «Методология и история психологии» (анализ представлений о психологии человека); «Дифференциальная психология»

(психология характера и индивидуальных различий); «Социальная психология» (основы социального взаимодействия); «Закономерности и психология развития организации» (организационные неврозы, управленческие ошибки, орг. патологии и т.д.); «Организационная психология»; «Психология труда»; «Психология управления персоналом»; «Психология делового общения»; «Психология конфликта»; «Организационное поведение»; другие.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психодиагностического поля личности потребителя.

Уметь: применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя.

Владеть: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	
Тема 1.1	Бизнес как социокультурный феномен
Тема 1.2	Человек бизнеса
Тема 1.3	Социально-психологические процессы в бизнесе
Тема 1.4	Психологические аспекты управления в бизнесе
Тема 1.5	Психологические факторы в кадровой политике
Тема 1.6	Проблемы конфликтологии и психологические особенности антикризисного управления
Тема 1.7	Социально-психологические аспекты конкуренции в бизнесе
Тема 1.8	Карьера в бизнесе
Тема 1.9	Психологические закономерности отношения к деньгам в бизнесе
Тема 1.10	Психологические основы этики в бизнесе
Тема 1.11	Психология рекламы в бизнесе
Тема 1.12	Роль психологических факторов в разработке стратегии маркетинга и PR программ (связей с общественностью)
Тема 1.13	Психологические операции на этапах PR кампаний в бизнесе
Тема 1.14	Психологические особенности предпринимательской деятельности в общественно-гуманитарной сфере
Тема 1.15	Эффективность психологического подхода к специфическим проблемам в бизнесе

Аннотация дисциплины

ФТД.В.01 «Визуальные коммуникации»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины заключается в подготовке выпускника к разработки процесса предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

Задачи изучения дисциплины:

- обучить студентов профессиональными навыкам работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Визуальные коммуникации» реализуется в Факультативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: инновационные устройства для электронной обработки информации при обслуживании потребителей;

Уметь: применять в своей профессиональной деятельности современные информационные технологии, сервисное оборудование и персональные средства в сервисной деятельности;

Владеть: профессиональными навыками работы с информационными системами в сервисе и гостеприимстве.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1.	Визуальные коммуникации.
Тема 2.	Понятие, сущность и задачи рекламы.
Тема 3.	Средства визуальной информации.
Тема 4.	История возникновения и развития рекламы.
Тема 5.	Целевой маркетинг.
Тема 6.	Управление рекламой. Рекламная стратегия.
Тема 7.	Радио и телевидение.
Тема 8.	Печатные СМИ.
Тема 9.	Другие средства рекламы: наружная реклама, прямой отклик, Интернет.

Тема 10.	Стимулирование сбыта.
Тема 11.	Исследования в рекламе.

ФТД.В.02 «Тренинг делового общения»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины заключается в подготовке выпускника к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса.

Задачи изучения дисциплины:

- научить выпускника работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Тренинг делового общения» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основы философских знаний, главные этапы и закономерности исторического развития;

Уметь: использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития;

Владеть: навыками использования основ философских знаний, анализа главных этапов и закономерностей исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль	практические основы делового общения
Тема 1.1	Освоить основные аспекты и виды делового общения.
Тема 1.2	Освоить навыки реализации деловых контактов и оптимального поведения в ситуации конфликта.
Тема 1.3	Освоить навыки делового этикета и делового общения в проблемных ситуациях.
Тема 1.4	Освоить навыки организации и проведения приёмов.
Модуль	Технологии делового общения.
Тема 2.1	Освоить навыки проведения деловой беседы и принятия согласования решений.
Тема 2.2	Освоить навыки оптимального поведения в различных ситуациях деловых переговоров.

Тема 2.3	Освоить общие правила оформления документов по деловому общению.
----------	--

ФТД.В.03 «Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель научить выпускника использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права.

Задачи изучения дисциплины:

- научить выпускника применять нормативно-правовые нормы в сервисной деятельности с учетом социальной политики государства, международного и российского права.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения» реализуется в Вариативной части основной образовательной программы «Организация сервисного обслуживания в сфере питания гостинично-ресторанных цепей» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» очной формы обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: нормативно-правовые нормы в сервисной деятельности;

Уметь: применять нормативно-правовые нормы в сервисной деятельности с учетом социальной политики государства, международного и российского права;

Владеть: навыками использования основ философских знаний, анализа главных этапов и закономерностей исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Государственная политика по повышению уровня правовой культуры граждан.
Тема 2	Принципы государственной политики по повышению уровня правовой культуры
Тема 3	Меры государственной политики в области образования
Тема 4	Коррупция как негативное социальное явление
Тема 5	Причины и условия коррупции
Тема 6	Правовые основы противодействия коррупции
Тема 7	Международное сотрудничество РФ в области противодействия коррупции

Тема 8	Сотрудничество бизнес-сообщества и органов власти в противодействии коррупции
Тема 9	Принципы противодействия коррупции
Тема 10	Конвенция Совета Европы о гражданско-правовой ответственности за коррупцию
Тема 11	Организационные основы противодействия коррупции
Тема 12	Направления деятельности государственных органов по повышению эффективности противодействия коррупции
Тема 13	Роль гражданского общества в противодействии коррупции
Тема 14	Концепция взаимодействия органов государственной власти, органов местного самоуправления и институтов гражданского общества в сфере противодействия коррупции
Тема 15	Запрет отдельным категориям лиц открывать и иметь счета, хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках
Тема 16	Обеспечение соблюдения федеральными государственными служащими ограничений и запретов, требований к предотвращению или урегулированию конфликта интересов
Тема 17	Деятельность Генеральной прокуратуры РФ, МВД РФ, МИД РФ и Минюста РФ по реализации Национального плана противодействия коррупции
Тема 18	Деятельность Полномочных представителей Президента РФ в федеральных округах
Тема 19	Коррупционные правонарушения