

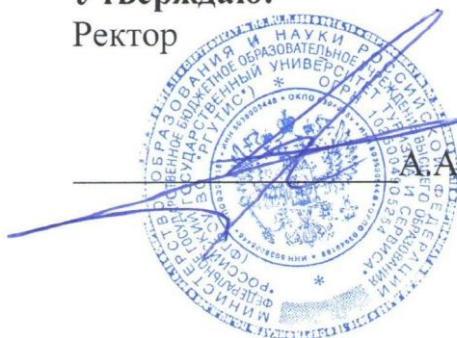
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
Протокол № 3 от «26» октября 2020 г.
с изм. Протокол № 4/1
от 27 ноября 2020 г

Утверждаю:

Ректор



А.А. Федулин

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования -
программа бакалавриата**

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация:

бакалавр

год начала подготовки: 2021

Директор ОПОП
Доцент
Высшей школы сервиса


Н.Л.Сулгаева

Представитель работодателей
Генеральный директор кафе ООО
«Неосфера»


Ш. Иванова

Утверждено на заседании Ученого совета Высшей школы сервиса
Протокол №1 от «29» сентября 2020г.:

Директор высшей школы сервиса

 Л.В. Сумзина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
 - 1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам
 - 1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники
 - 1.3. Направленность (профиль) образовательной программы
 - 1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
 - 1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы
 - 1.6. Матрица компетенций, индикаторов их достижения
 - 1.7. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)
 - 1.8. Аннотации рабочих программ практик

2. Учебный план

3. Календарный учебный график

4. Рабочие программы дисциплин (модулей), включая фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

5. Программы практик

6. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

7. Программа государственной итоговой аттестации

8. Характеристика образовательных технологий

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

Основная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Ресторанный бизнес, реализуемая **ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»**, разработана с учетом потребностей рынка труда, гостиничной и ресторанной индустрии, научно-исследовательского и материально-технического ресурса образовательной организации, требований федеральных органов исполнительной власти на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат):

- очная форма обучения, включая последипломный отпуск – 4 года;
- заочная форма обучения, включая последипломный отпуск – 4 года 6 месяцев.

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) в зачетных единицах составляет 240 з.е. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, учебной, производственной и производственной (преддипломной) практик и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) – среднее (полное) общее образование или среднее профессиональное образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Настоящая ОПОП ВО регламентирует ожидаемые результаты, содержание и условия реализации образовательного процесса, а также оценку качества подготовки выпускников по направлению подготовки «Гостиничное дело» направленности «Ресторанный бизнес».

Язык образования: Русский.

1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Квалификация, присваивая выпускникам – бакалавр.

1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания);

Сфера прикладных исследований.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- проектный.

1.3. Направленность (профиль) образовательной программы

В соответствии с направленностью (профилем) образовательной деятельности вуза профилем ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело является **«Ресторанный бизнес»**.

Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углубленного образования, позволяющего ему успешно работать в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса.

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Выпускник, прошедший подготовку по ОПОП ВО «Гостиничное дело» с квалификацией (степенью) «бакалавр», в соответствии с требованиями ФГОС ВО должен обладать следующими компетенциями и индикаторами их достижения.

Универсальные компетенции выпускников

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):

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

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

УК-3.1. Определяет роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других

членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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

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

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

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

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3. Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

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

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

УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению в части:

УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;

УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

Общепрофессиональные компетенции выпускников

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

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

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

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

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

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

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

ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности в части:

ОПК-5.1. Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-5.2. Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение.

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

ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

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

ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

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

ОПК-8.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий.

ОПК-8.2 –Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

Обязательные профессиональные компетенции:

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими обязательными профессиональными компетенциями (ПКО):

ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

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

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

ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части:

ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части:

ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса в части:

ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.

ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.

ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

ПКО-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.

ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции ПКО-1 — ПКО-6, установленные программой бакалавриата, разработаны на основании профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г. регистрационный N 37510) и профессионального стандарта «Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. регистрационный номер 37395).

Профессиональные компетенции, установленные вузом:

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими профессиональными компетенциями, установленными вузом (ПК УВ):

Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1) в части:

ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование;

ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

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

ПК УВ-2.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;

ПК УВ-2.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3) в части:

ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ-4) в части:

ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Профессиональные компетенции, установленные вузом ПК УВ-1 – ПК УВ-4 установленные программой бакалавриата, определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями и их объединениями, в которой востребованы выпускники программы.

1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 50% от общего количества от общего количества научно-педагогических работников.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и

установления эквивалентности) и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 10%.

1.7 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) Блок Б1.О. Обязательная часть

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.1 «История (история России, всеобщая история)»

Дисциплина «История (история России, всеобщая история)» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, литература, обществоведение.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, системный подход для решения поставленных задач в части:

УК-1.1 – Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2 – Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3 – Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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

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

УК-5.2 – Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3 – Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с пониманием характера истории как науки и ее места в системе гуманитарных наук; формированием исторического мышления и сознания, способствующих социальному ориентированию в современной жизни. Студент учится ориентироваться в главных этапах истории России и мира и их хронологии; формирует представление о месте России в мировом сообществе, о ее взаимосвязях с Западом и Востоком, о ее вкладе в мировую цивилизацию, о

специфических особенностях ее развития.

Дисциплина способствует осознанию студентом места профессиональной деятельности в культурно-историческом процессе.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций, в том числе проблемных лекций, лекций-дискуссий, практических занятий в форме семинара-заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, семинаров-диспутов, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа) занятия, практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (88 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (132 часа), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, доклада-презентации эссе, группового проекта (доклада-презентации) и промежуточная аттестация в форме экзамена; экзамен проводится в форме защиты проекта (1 семестр) для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.2 «Философия»

Дисциплина «Философия» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, литература, обществоведение.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, системный подход для решения поставленных задач в части:

УК-1.1 – Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2 – Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3 – Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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

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

УК-5.2 – Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3 – Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Дисциплина «Философия» призвана способствовать созданию у студентов

целостного системного представления о мире и месте человека в нем, а также формированию и развитию философского мировоззрения; развивать у студентов интерес к фундаментальным знаниям; стимулировать потребность к философским оценкам исторических событий и фактов действительности; усваивать идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм; выработать адекватную современным требованиям методологическую культуру, которая позволяет специалисту применять научные, технические и гуманитарные знания как единый системный комплекс; помочь понять философско-мировоззренческий смысл профессиональной деятельности и её место в жизни человека.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций с демонстрацией видеоматериалов и презентацией, практические занятия в форме презентаций, дискуссий, выездных занятий в музеи, решения организационных задач, решения ситуационных задач, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме презентации статей, обсуждения презентаций и дискуссий по итогам презентаций и промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр).

После завершения курса «Философия» бакалавр применяет полученные знания и умения в процессе освоения всех последующих дисциплин, расширяя мировоззренческие горизонты выбранной профессии и осознавая ее место в жизни общества, а также при подготовке к защите выпускной квалификационной работы.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия с демонстрацией видеоматериалов и презентацией (34 часа), практические занятия в форме презентации статей, практических занятий с элементами презентаций, решение ситуационных задач, выездные занятия (экскурсии) (18 часов), самостоятельная работа студента (88 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия с демонстрацией видеоматериалов и презентацией (6 часов), практические занятия в форме презентации статей, практических занятий с элементами презентаций, решение ситуационных задач, выездные занятия (экскурсии) (4 часа), самостоятельная работа студента (130 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б1.О.3 «Иностранный язык»

Дисциплина Б1.О.3 «Иностранный язык» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение дисциплины базируется на знании школьной программы по иностранному языку не ниже основного уровня - А2 («предпороговый уровень») до повышенного уровня - В1 («пороговый уровень») в соответствии с Общеввропейской системой уровней владения иностранным языком.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление её в диалогической и монологической речи; углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования; дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи; развитие навыков чтения текстов рекламно-справочного характера, а также деловой документации, соответственно изучаемой тематике; развитие аудио-умений восприятия на слух иноязычной речи, звучащей в естественном темпе; овладение необходимым уровнем речевой культуры при ведении деловых переговоров; дальнейшее развитие языковой компетенции, под которой понимается способность использовать предлагаемые системно-морфологические образования и умение свободно оперировать языковыми средствами соответственно этике общения в сфере гостиничного бизнеса. Владеет иностранным языком с учётом характеристики постоянных клиентов гостинично-ресторанного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.

Отдельным модулем программы является модуль профессиональных терминов на английском языке.

Преподавание дисциплины ведется на 1, 2, 3 и 4 курсах в 1-7 семестрах. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 17 зачетных единиц, 612 часов: практические занятия – 346 часов, самостоятельная работа студента – 238 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (14 часов), аттестационные испытания промежуточной аттестации (14 часов):

1 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 70 часов, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

2 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 70 часов, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

3 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 70 часов, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы.

4 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 34 часа, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы;

5 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 34 часа, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы;

6 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 34 часа, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа

обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы;

7 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 34 часа, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы;

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 17 зачетных единиц, 612 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1-4 курсах в 1-7 семестрах:

1 семестр: практические занятия – 14 часов, самостоятельная работа – 90 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

2 семестр: практические занятия – 12 часов, самостоятельная работа – 92 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

3 семестр: практические занятия – 12 часов, самостоятельная работа – 92 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы.

4 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

5 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

6 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

7 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

Предусматривает проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: коммуникативные тренинги, выполнение лексико-грамматических упражнений, круглый стол, case study, аудирование, ролевые игры, презентации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, презентаций по темам, эссе, промежуточная аттестация в форме зачета (1,2, 4, 6 семестры) и экзамена (3, 5, 7 семестры) для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин:

- Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле;
- Основы ресторанного сервиса.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.4 «Физическая культура и спорт»

Дисциплина «Физическая культура и спорт» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предмету: физическая культура.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей. Отдельный модуль программы охватывает вопросы, связанные с теорией и практикой активных видов туризма.

Общая трудоемкость освоения модуля составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре продолжительностью 18 недель: контактная работа обучающихся с преподавателем 36 часов и на 1 курсе во 2 семестре продолжительностью 18 недель: контактная работа обучающихся с преподавателем 36 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции, в том числе вводные и традиционные лекции; практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации.

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - контактная работа обучающихся с преподавателем 8 часов, самостоятельная работа обучающихся 28 часов; и на 1 курсе во 2 семестре - контактная работа обучающихся с преподавателем 8 часов, самостоятельная работа обучающихся 28 часов. Преподавание дисциплины предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: традиционные лекции; практические занятия в форме разработки индивидуальной карты здоровья, индивидуальных презентаций студентов, защиты группового проекта в виде презентации, тестирования; групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и сдачи нормативов; и промежуточная аттестация в форме зачета (1,2 семестр) для очной и заочной форм обучения.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.5 «Право»

Дисциплина «Право» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

УК-10 – способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению в части:

УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;

УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а так же нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

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

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

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

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

ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Изучение дисциплины «Право» в направлении подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» особенно актуально в наше время. Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения основ государства, общества и основных отраслей права. Общая теоретическая подготовка позволит подготовить бакалавров, обладающих знаниями политической и правовой культуры.

Содержание дисциплины охватывает круг общетеоретических вопросов, представляющих собой принципиальную основу для изучения конкретных отраслей и институтов системы российского права, основных теоретических подходов к определению сущности и социального назначения права, принципов современного права, источников права, а также круг вопросов, охватывающий основы таких отраслей права как: конституционное право, гражданское право, трудовое право, административное право, международное право, экологическое право, уголовное право, понятий и оснований дисциплинарной и материальной, административной и уголовной ответственности.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- контактная работа с преподавателем лекции в том числе: проблемные лекции, лекции-дискуссии; практические занятия (проводятся преимущественно в форме заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, семинаров – диспутов, решения ситуационных задач);

- самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: сравнительно-аналитических исследований, решения задач, работы с источниками информации; применяются следующие типы самостоятельной работы: репродуктивная,

реконструктивная и эвристическая (накопление нового опыта деятельности и применении его в нестандартной ситуации): изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации по вопросам темы, подготовка докладов, решение ситуационных задач и др.

- групповые и индивидуальные консультации.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа) занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (70 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (6 часов), самостоятельная работа студента (130 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине в форме экзамена в 1 семестре для очной и заочной форм обучения; контроль осуществляется в форме тестирования, решение ситуационных задач, выполнения доклада, реферата/эссе.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.6 «Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Дисциплина «Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле» относится к дисциплинам обязательной части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, обществознание.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

ПКО-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса

ПКО-5.1. - разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.

ПКО-5.2. - обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;

ПКО-5.3. - организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с содержанием, структурой, технологиями и управлением сервисной деятельностью в сфере гостеприимства и ресторанной деятельности.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями о содержании, структуре, технологии и управлении сервисной деятельностью в сфере гостеприимства, а также о технологиях обслуживания гостей, и владеющего базовыми умениями применять изученные технологии

на практике, в производственной практике, являющейся частью образовательной программы бакалавриата.

Данный курс позволит освоить студентам основные методы и технологии управления, получить определённые навыки для использования их в практической работе, связанной с планированием и проектированием, организацией и контролем сервисной деятельности на предприятиях гостеприимства и ресторанной сферы.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе: повествовательные лекции, лекции-диалоги, проблемные лекции); практические занятия, в форме: круглых столов, студенческих конференций, семинаров, решения ситуационных задач, тренингов, групповых проектов; презентаций, решение тестовых заданий, выездных практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, групповой проект, групповые и индивидуальные консультации). Самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: работы с информационными источниками, подготовки к занятиям, обобщения терминологии, подготовки презентаций.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, представления группового проекта, промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестре).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Основы ресторанного сервиса;
- Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса
- Маркетинг
- Инновации в профессиональной деятельности
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.7 «Безопасность жизнедеятельности»

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предметам: основы безопасности жизнедеятельности, экология.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3. Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

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

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

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

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности. Основные виды и характеристики опасностей в индустрии гостеприимства; информационная безопасность; санитарно-эпидемиологическая безопасность; пожарная безопасность; социальная и медицинская безопасность; обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности; экономический эффект защитных мероприятий. Изучение основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций (ЧС). Изучение основных способов оказания первой помощи. Методы организации и обеспечения безопасности гостей средств размещения. Организация и контроль соблюдения требования охраны труда на рабочем месте.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины для студентов очной формы обучения ведется на 1 курсе на 2 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (16 часов), в том числе вводные и традиционные лекции, лекции-диалоги, практические занятия (18 часов) в форме - заслушиваний и обсуждений индивидуальных проектов с презентациями, разбор конкретных ситуаций, выполнение и защита лабораторного практикума, тестирования, выездные занятия на специализированные выставки (Охрана, безопасность и противопожарная защита, Комплексная безопасность), самостоятельная работа обучающихся (106 часов), групповые и индивидуальные консультации (2 часа), промежуточная аттестация. (2 часа)

Преподавание дисциплины для студентов заочной формы обучения ведется на 1 курсе 2 семестре и 2 курсе в 3 семестре предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (2 часа во 2 семестре; 2 часа в 3 семестре), в том числе вводные и традиционные лекции, лекции-диалоги, практические занятия (2 часа в 3 семестре) в форме - заслушиваний и обсуждений индивидуальных проектов с презентациями, разбор конкретных ситуаций, выполнение и защита лабораторного практикума, тестирования, самостоятельная работа обучающихся (34 часа во 2 семестре, 100 часов в 3 семестре), групповые и индивидуальные консультации (2 часа в 3 семестре), промежуточная аттестация (2 часа в 3 семестре).

Самостоятельная работа студентов предусмотрена в следующих формах: работа с информационными источниками, аналитическая и проектная работа, разработка терминологического словаря и др.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуального проекта, защиты лабораторного практикума и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой (2 семестр для студентов очной формы обучения; 3 семестр для студентов заочной формы обучения).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.8 «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного бизнеса»

Дисциплина «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.01

«Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина реализуется Высшей школой туризма, индустрии гостеприимства и дизайна и Высшей школой сервиса.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах школьной программы: обществознание, история, а также на дисциплине «Основы ресторанного сервиса».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

- определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1)

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

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

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- историей становления и развития гостиничного и ресторанного дела; современным состоянием и перспективами развития рынка гостиничных и ресторанных услуг;

- понятием гостиничной услуги, ее специфики и составным элементам, структуре, видам услуг в гостинично-ресторанном комплексе, системами классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения в России и за рубежом, общие требования к средствам размещения (рекомендации Всемирной туристской организации - ВТО);

- правовым основам осуществления деятельности в сфере гостиничного бизнеса, а именно: основные понятие и термины, гостиничная терминология в профессиональной деятельности; государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности, нормативные документы, действующие в сфере гостиничного и ресторанного сервиса, правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, международные гостиничные правила; номерной фонд, Европейский стандарт классификации номеров, классификации номеров в гостиницах России; организация, функционирование, взаимосвязи служб гостинично-ресторанных комплексов; основы архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды.

- основам производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов: гостевой цикл, содержание технологического процесса в гостинице; автоматизация гостиничной деятельности, использование Интернета в индустрии гостеприимства, использование информационного программного обеспечения в деятельности гостинично-ресторанных комплексов.

- функционально-организационная структура гостинично-ресторанного комплекса; профессиональные стандарты обслуживания; основные квалификационные требования к персоналу гостиницы, персонал гостинично-ресторанного предприятия, квалификационные требования, корпоративные стандарты гостинично-ресторанных комплексов, корпоративная социальная ответственность гостиничного и ресторанного бизнеса;

- технологические и нормативные компоненты деятельности предприятий общественного питания, состояние и тенденции развития сферы питания в России, особенности организации сферы питания в развитых странах, особенности развития рынка услуг питания; организационная структура предприятия питания и службы питания в гостиничном предприятии; основы технологии производства продукции предприятий питания, основы организации деятельности предприятий общественного питания, основы технологии оказания услуг питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 и 2 семестре продолжительностью 36 недель: лекции – 68 часов, практические занятия – 36 часов, консультация – 4 часа,

промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 140 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, лекции-конференции, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, работа в малых группах; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсе в 2 и 3 семестрах: лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 220 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе академические лекции, проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, лекции-конференции, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, работа в малых группах, отчетный семинар; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты презентаций, решения ситуационных задач, тестирования, отчетного семинара, защиты группового проекта, промежуточная аттестация в форме зачёта в 1 семестре и в форме экзамена во 2 семестре (для заочной формы обучения – зачет в 3 семестре, экзамен в 4 семестре).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле
- Менеджмент
- Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.9 «Менеджмент»

Дисциплина «Менеджмент» относится к дисциплинам обязательной части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин: «Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса», «Основы ресторанного сервиса», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

- УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

- УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

- УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

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

- ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

- ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:

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

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями и пониманием основных принципов и методов управления служб средств размещения, наиболее важных, типичных форм, функций, видов и состояний управленческих отношений; понимание особенностей современного этапа развития управленческой мысли; основных концепций управления, определение их сильных и слабых сторон. Студент знакомится с методами стимулирования и повышения мотивации подчинённых, обеспечения их лояльности.

Данный курс позволит освоить студентам основные методы и технологии управления, получить определённые навыки для использования их в практике управления предприятиями гостеприимства в условиях сложного и динамичного окружения, а также развить у них лидерские качества и навыки, которые дадут им возможность успешно работать руководителями в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 2 семестре продолжительностью 18 недель: лекций (16 часов), практические занятия (36 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа), самостоятельная работа (88 часов) и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе традиционной лекции, лекции-дискуссии, лекции-презентации; практические занятия в форме: интерактивного опроса, выступлений с эссе и докладами, решение ситуационных задач с групповыми дискуссиями, деловой, ролевой игры, решение кейсов с последующей дискуссией, индивидуального практикума; апробация тестовых методик, выполнения практического задания, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 семестре: лекций (2 часа), самостоятельная работа (34 часа), во 2 семестре: лекций (2 часа), практические занятия (6 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа) самостоятельная работа обучающихся (96 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, решения ситуационных задач (кейсов) и защиты групповых проектов, промежуточная аттестация – в форме экзамена (2 семестр) для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
- Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы;
- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы;

- Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.10 «Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле»

Дисциплина «Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании основных положений дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Право», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

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

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- Стандартизацией. (Основы технического регулирования. Технические регламенты. Система стандартизации в сфере туризма и гостеприимства. Международные нормативные документы: стандарты серии ИСО 9000, ХАССП. Принципы менеджмента качества. Гармонизация национальной системы стандартизации с международными нормативными документами);

- Сертификацией. (Подтверждение соответствия. Добровольное подтверждение соответствия организаций сферы сервиса и туризма. Добровольная сертификация услуг в сфере гостеприимства: кашрут, халяль, экологизация; бизнес-отель и пр.; Добровольная сертификация услуг общественного питания);

- Метрологией. (Сводные характеристики результатов измерений. Гарантийные ошибки. Доверительные интервалы и доверительные вероятности.);

- Управлением качества. (Факторы, влияющие на качество работы сервисной организации. Качество персонала, оборудования, материалов, средств измерений, инфраструктуры. Дерево качества. Качество продукции и качество обслуживания. Петля качества).

- Квалиметрией. (Основные термины и определения квалиметрии. Выбор определяющих показателей качества. Показатели качества услуг).

Отдельный модуль дисциплины составляют ГОСТы и другие подобные нормативные документы в сфере гостеприимства и ресторанном бизнесе.

Обучающиеся знакомятся:

- с особенностями выявления проблем в системе контроля гостинично-ресторанного комплекса и определяют уровень эффективности деятельности департаментов гостинично-ресторанного комплекса, анализируют проблемы функционирования системы контроля, прогнозирования и их последствия для принятия мер по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;

- с организацией работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, принципами и методами создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса и предприятия питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся способен провести оценку качества выполняемых работ на предприятии регламентам и стандартам, владеет методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, знаком с методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 7 зачётных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 2 семестре и на 2 курсе на 3 семестре продолжительностью 18 недель каждый и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

контактная работа с преподавателем:

- лекции, в том числе вводная, традиционная, проблемные лекции, лекции-обсуждения.

- практические занятия в форме: семинаров, ситуационных задач, выполнения задач в рабочей тетради, работа с ГОСТ, групповой проект.

Самостоятельная работа осуществляется в формах: проработки учебного материала, ознакомление с дополнительной информацией, составление терминологического словаря.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости по результатам освоения каждого блока дисциплины с применением балльно-рейтинговой технологии текущий контроль успеваемости проводится в форме опроса, промежуточная аттестация с применением балльно-рейтинговой технологии в форме зачёта (2 семестр) и экзамена (3 семестр). Результат усвоения знаний и практических навыков, компетенций оценивается в баллах в соответствии с методическими рекомендациями по определению результирующей оценки достижений обучающихся на основе использования балльно-рейтинговой технологии и учебно-тематического рейтинг-плана по данной дисциплине.

Текущий контроль осуществляется в форме тестирования, выполнения и защиты практической работы, презентации по результатам самостоятельного освоения материала, промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета (2 семестр) для очной и заочной форм обучения и экзамена (3 семестр) для очной и заочной форм обучения.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (50 часов), занятия семинарского типа (36 часов), консультации (4 часа), проведение промежуточной аттестации (4 часа) и самостоятельная работа студента (158 часов).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (236 часов), групповые консультации (4 часа), промежуточная аттестация (4 часа).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности

- Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

- Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП;

- Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания;

- Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.11 «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле»

Дисциплина «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

- УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

- УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.

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

ОПК-5.1. Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением: механизма функционирования рыночной экономики и роли государства в повышении эффективности использования производственного потенциала национальной экономики; деятельности предприятий индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса в условиях рыночных отношений, рассмотрения механизма функционирования и организационно-правовых форм предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства, путей повышения качества гостиничного и ресторанного продукта, ценообразования, оплаты труда и управления финансами; содержания и методологии предпринимательской деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе. Знакомит обучающихся с основными показателями, характеризующими деятельность гостиничного предприятия, такими, как RevPAR, ADR и пр., а также предприятий ресторанного бизнеса.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения основ экономики, особенностями социальной политики российского государства, действиями социальных стандартов, направленных на повышение качества жизни. Данный курс создаст у студентов целостную картину организации и деятельности механизмов функционирования предприятий индустрии гостеприимства в экономическом пространстве. Общая теоретическая подготовка позволит подготовить бакалавров, обладающих знаниями в области экономики для анализа процессов и тенденций современной социокультурной среды, а также в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении и применять методы и технологии предпринимательства на практике.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах на 2 и 3 семестрах продолжительностью 18 недель (в каждом семестре) и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

очная форма обучения:

контактная работа с преподавателем: лекции (поточные лекции) – 32 часа; практические занятия (устный и письменный опрос, тестовые задания, case-study/ситуационные задачи, теоретические задачи, деловая игра, эссе, групповой проект) – 72 часа, консультации – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа;

самостоятельная работа студентов (работа с информационными источниками, работа с ЭБС, обобщение лекционного материала, подготовка к презентации группового проекта) – 176 часов.

заочная форма обучения:

контактная работа с преподавателем: лекции (поточные лекции) – 4 часа; практические занятия (устный и письменный опрос, тестовые задания, case-study/ситуационные задачи, теоретические задачи, деловая игра, эссе, групповой проект) – 12 часов, консультации – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа;

самостоятельная работа студентов (работа с информационными источниками, работа с ЭБС, обобщение лекционного материала, подготовка к презентации группового проекта) – 264 часа.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования на 2 семестре и выполнение индивидуальных заданий в 3 семестре, промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре и в 3 семестре для очной и заочной форм обучения.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.12 «Информационное обеспечение профессиональной деятельности»

Дисциплина «Информационное обеспечение профессиональной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

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

ОПК-8.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий.

ОПК-8.2 –Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- теоретическими основами формирования эффективных информационных технологий обеспечения рабочих процессов в гостиничном деле (ресторанной деятельности);
- умением применять прикладное программное обеспечение для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб сферы гостеприимства и общественного питания; а также в процессе предоставления гостиничного продукта;
- глобальными компьютерными сетями (в том числе технологиями поиска данных в сети Интернет и использования мировых и отечественных информационных ресурсов в туризме и гостеприимстве (ресторанной деятельности), контент-анализа, парсинга);
- системами бронирования и резервирования CRS, GDS (Amadeus, Galileo и др.), ADS/IDS (booking, trivago, tripadvisor и др.), OTA и др.;
- использованием профессиональных информационных технологий для управления организациями общественного питания: ресторанов, кафе, баров (R-keeper);
- использованием автоматизированных систем управления отелем (Amadeus PMS)
- мультимедийными технологиями;
- разработкой и использованием сайтов в гостиничной деятельности (ресторанное дело);
- приобретением и отработкой навыков ведения деловой переписки и работы с документацией;
- использованием правовых информационных систем в гостиничном деле (Ресторанный бизнес);

- приобретением и отработкой навыков работы с системами управления взаимоотношениями с клиентами и учетными системами для решения стандартных задач профессиональной деятельности;
- приобретением и отработкой навыков ведения проектной деятельности и моделирования бизнес-процессов в ресторанной деятельности;
- освоением умений вести хозяйственный учет на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания (1С:Предприятие)

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе во 2 семестре, на 2 курсе в 3 и 4 семестрах продолжительностью по 18 недель каждый и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (в форме мультимедийных лекций) – 48 часов, практические занятия (в форме практической работы, деловой игры, ситуационной задачи) – 108 часов, консультации – 6 часов, промежуточная аттестация – 6 часов, самостоятельная работа обучающихся – 192 часа для очной формы обучения; лекции (в форме мультимедийных лекций) – 8 часов, практические занятия (в форме практической работы, деловой игры, ситуационной задачи) – 18 часов, консультации – 6 часов, промежуточная аттестация – 6 часов, самостоятельная работа обучающихся – 322 часа для заочной формы обучения.

Содержание дисциплины:

2-ой семестр – Модуль 1: Финансовые вычисления и проектная деятельность.

Технология работы в MS Excel; системы управления взаимоотношениями с клиентом и работа с Quick Sales Free; информационное обеспечение проектной деятельности в сфере ресторанной деятельности (работа с MS Project)

3-ий семестр – Модуль 2: Информационная поддержка деловых коммуникаций.

Деловая переписка и работа с большими документами в MS Word; бизнес-процессы в сфере ресторанной деятельности; справочно-правовая система Консультант Плюс

4-ый семестр – Модуль 3: Информационная поддержка управленческих процессов.

Интеллектуальные карты; работа с технологической платформой 1С:Предприятие 8.2; информационные технологии для управления организациями общественного питания (R-keeper) и управления отелем (Amadeus PMS), интернет-технологии (в т.ч. технология поиска данных в сети Интернет и использование мировых информационных ресурсов в гостеприимстве: компьютерные системы бронирования и резервирования; альтернативные системы бронирования; сайты-агрегаторы (OTA/Online Travel Agents)).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, предусматривающий контроль посещаемости, контроль результатов выполнения заданий для самостоятельной работы студентов (контрольные точки), в том числе контроль в форме демонстрации навыков работы с программными средствами, контроль в форме оценки участия в деловой игре и работе в решении ситуационных задач, контроль в форме защиты проекта; промежуточная аттестация в форме тестирования и решения практических задач с применением изучаемых информационных технологий (зачеты (2,3семестр), экзамен (в 4 семестре) для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины используются в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
2. Инновации в профессиональной деятельности.
3. Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.13 «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания»

Дисциплина «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина реализуется Высшей школой туризма, индустрии гостеприимства и дизайна и Высшей школой сервиса.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1) в части:

- Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение (ПКО-1.1)

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

- Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания. (ПКО-1.3)

-Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2) в части:

-Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. (ПКО-2.1)

-Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2.2)

-Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2.3)

-Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКО-3) в части:

-Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий (ПКО -3.1)

-Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности (ПКО-3.2)

-Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья (ПКО-3.3)

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- основам производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов: гостевой цикл, содержание технологического процесса в гостинице; автоматизация гостиничной деятельности, использование Интернета в индустрии гостеприимства, использование информационного программного обеспечения в деятельности гостинично-ресторанных комплексов.

- функционально-организационная структура гостинично-ресторанного комплекса; профессиональные стандарты обслуживания; основные квалификационные требования к персоналу гостиницы, персонал гостинично-ресторанного предприятия, квалификационные требования, корпоративные стандарты гостинично-ресторанных комплексов, корпоративная социальная ответственность гостиничного и ресторанный бизнеса

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц 252 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2 курсе на 3 и 4 семестре продолжительностью 36

недель: лекции – 32 часов, практические занятия – 72 часа, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 140 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5 и 6 семестрах: лекции – 8 часов, практические занятия – 12 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 224 часа и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты презентаций, решения ситуационных задач, тестирования, отчетного семинара, промежуточная аттестация в форме зачёта в 3 семестре и в форме экзамена во 4 семестре (для заочной формы обучения – зачет в 5 семестре, экзамен в 6 семестре).

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1. О.14 «Маркетинг»

Дисциплина «Маркетинг» относится к дисциплинам базовой части программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса», «Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Основы ресторанного сервиса», «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (в частях ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3:

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

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

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

ПКО-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (в части ПКО 6.2:

ПКО 6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов: теоретические и методологические основы маркетинга; информационное обеспечение маркетинговой деятельности; теоретико-методологические основы исследования маркетинговой среды; маркетинговые исследования в сфере гостеприимства и ресторанной деятельности: предприятия, рынка, конкурентов, потребителей, услуг и продукта и др.; стратегическое маркетинговое планирование; методы продвижения и продаж в системе маркетинга (в том числе В2С и В2В), знакомство с основами дизайна (цветовая гамма, формы, шрифты и расположение на плоскости) при создании брошюр и пр. рекламных материалов.); организация и контроль маркетинга в сфере гостеприимства и ресторанной деятельности.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 5 зачётных единиц, 180 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 4 семестре продолжительностью 18 недель: лекции – 34 часа, практические занятия – 36 часа, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 106 часов для очной формы обучения; для заочной формы обучения лекции – 4 часа, практические занятия – 8 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 164 часа и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции: вводная, повествовательная, лекция-диалог, лекция-конференция, проблемная лекция, академическая лекция,

- практические занятия: мастер-класс, круглый стол, групповой проект, выездное практическое занятие, решение задач, решение кейсов, подготовка и защита презентаций, деловая игра, бизнес-тренинг, тестирование.

Самостоятельная работа обучающихся включает следующие виды заданий: знакомство с ЭБС, подборка определений, изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике, проработка учебного материала по поставленной проблематике, подготовка к проблемной лекции, подготовка результатов маркетингового исследования, составление презентации и отчетов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы;
- Формирование ресторанного продукта;
- Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.15 «Социально-экономическая статистика и статистика туризма»

Дисциплина «Социально-экономическая статистика и статистика туризма» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к дисциплинам обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на сумме знаний и навыков, полученных студентами в ходе изучения таких дисциплин, как «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Менеджмент».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

ОПК-5.1 - . Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2 - Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением категорий, понятий, системы показателей статистики, информационной базы, а также основных методов статистического исследования социально-экономических процессов и методологии расчёта основных показателей развития экономики предприятия, в том числе коллективных и индивидуальных средств размещения и т.д.

Отдельным модулем программы является модуль «Статистика туризма», охватывающий международную и российскую систему статистических показателей, характеризующих туризм.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов) занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (88 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа)

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (6 часов), самостоятельная работа студента (130 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 4 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и на 2 курсе в 3 и 4 семестрах для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- контактная работа с преподавателем (лекции, практические занятия, в виде:
 - практикующих упражнений,
 - обсуждения докладов;
 - самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).
- Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аудиторного тестирования по итогам изучения отдельных тем дисциплины; защиты группового проекта, промежуточная аттестация (зачёт с оценкой в 4 семестре для очной и заочной форм обучения).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле;
- Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.16 «Инновации в профессиональной деятельности»

Дисциплина «Инновации в профессиональной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

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

ПКО-3 - Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части:

ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПКО-6 - Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.3 - Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Знания, полученные на лекциях, и практические умения и навыки, выработанные во время проведения занятий семинарского типа, позволят решать задачи инновационного характера в профессиональной деятельности будущего выпускника.

Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5 семестре продолжительностью 18 недель (для заочной формы: на 3 курсе в 5 и 6 семестрах) и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: традиционные лекции, занятия семинарского типа (в форме семинаров, презентаций, дискуссии и мозгового штурма), самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации. Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в формах тестирования и презентации, промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Программой дисциплины для студентов очной/заочной форм обучения предусмотрены лекционные занятия (34/6 ч.), занятия семинарского типа (36/6 ч.), консультации (2 ч.), промежуточные аттестации (2 ч.) и самостоятельная работа студента (70/128 ч.).

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.17 «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания»

Дисциплина Б1.0.17 «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания» является обязательной частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах: Инновации в профессиональной деятельности, Менеджмент, Основы ресторанного сервиса, Информационное обеспечение профессиональной деятельности..

Дисциплина направлена на овладение выпускником следующих компетенций:

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

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

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

ПКО-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части:

ПКО-4.1 - определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-4.2 - осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с целями, задачами и методами управления проектами в гостиничной и ресторанной деятельности. Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с подходами к изучению и овладению теоретическими знаниями и практическими приемами управления проектами, программами и портфелями проектов, а также навыками и базовыми умениями применять методы управления проектами при построении системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Данный курс позволит применять сформированные в результате теоретического и практического освоения навыки управления проектами, организовывать процесс сервиса в гостинице, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5 и 6 семестре и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: занятий лекционного типа, в том числе обзорная лекция, лекция-информация, проблемная лекция, лекция-визуализация, лекция-конференция; практические занятия в форме семинара-исследования, разбора кейсов (Case-study), структурированной и управляемой дискуссии, обсуждения эссе, выполнения аналитических упражнений и решения задач, обсуждения веб-квеста, учебно-деловая игры, заслушивания и обсуждения докладов с презентациями; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.:

5 семестр – лекции 16 часов, занятия семинарского типа – 36 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 52 часа, зачетные единицы – 3.

6 семестр – лекции – 16 часов, занятия семинарского типа – 36 часов, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 88 часов, 4 зачетные единицы.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5, 6 семестрах.

5 семестр: лекций - 4 часа, занятия семинарского типа – 8 часов, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся - 92 часа, зачетных единиц – 3.

6 семестр: лекций - 4 часа, занятия семинарского типа – 6 часов, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся - 130 часов, зачетных единиц – 4.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов, защиты проектов и промежуточная аттестация в форме зачета (5 семестр) и экзамена (6 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности;
- Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы;
- Формирование ресторанного продукта;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса;
- а также в ходе государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.18 «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле»

Дисциплина «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к дисциплинам обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Право», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Социально-экономическая статистика и статистика туризма».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

ОПК-5.1 – Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2 – Выполняет сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирает наиболее эффективное решение.

ПКО-6 - Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.1. - Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением основ бизнес-планирования, структурой и содержанием разделов бизнес-плана предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса; освоением методик планирования финансово-экономических показателей деятельности предприятий индустрии гостеприимства и питания, расчётов эффективности от реализации предлагаемых управленческих решений.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями и пониманием основных принципов и методов бизнес-планирования, базовыми умениями применять методы и технологии бизнес-планирования на практике в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и питания. Данный курс позволит освоить студентам основы теоретических и практических знаний в области бизнес-планирования; развить практические навыки по выполнению расчетов различных финансово-экономических показателей; получить практический опыт по использованию полученных знаний и навыков при разработке отдельных подразделов бизнес – планов предприятий.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе в 6 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов для очной / заочной форм обучения:

- лекции: поточная – 34 / 6 часов;
- практические занятия в форме: обсуждения докладов, решения кейсов, решения практических задач – 36 / 6 часов;
- консультации – 2 / 2 часа;
- промежуточная аттестация – 2 / 2 часа;
- самостоятельная работа – 106 / 164 часа.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аудиторного тестирования, защиты проектов, промежуточная аттестация в форме экзамена в 6 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы
- Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.19 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» относится к обязательной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Право», «Экономика и предпринимательство», «Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле», «Основы ресторанного сервиса», «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а так же нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности в части:

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

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

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

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 4-м курсе в 7-м семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и на 4 курсе в 7 семестре и на 5 курсе в 8 семестре для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, практические занятия, групповые и индивидуальные консультации), самостоятельная работа обучающихся.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа) занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (70 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов) занятия, практические занятия (8 часов), самостоятельная работа студента (126 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, решения практических и ситуационных задач, коллоквиума, деловой игры, промежуточные аттестации в форме экзамена в 7 семестре для очной формы обучения и в 8 семестре для заочной формы обучения.

Блок 1. В «Дисциплины направленности (профиля)» Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.1 «Основы ресторанного сервиса»

Дисциплина «Основы ресторанного сервиса» относится к дисциплинам направленности (профиля) части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки «Гостиничное дело» профиля «Ресторанный бизнес».

Изучение данной дисциплины предусмотрено одновременно с дисциплинами «Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» ОПОП «Гостиничное дело», профиль Ресторанный бизнес.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3) в части:

УК-3.1. Определяет роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

- Способен к разработке и совершенствованию услуг питания, системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса (ПК УВ-2) в части:

- Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса (ПК УВ-2.1).

Дисциплина призвана сформировать общие представления о содержании профессиональной деятельности специалиста ресторанного бизнеса и рассматривает такие вопросы, как классификация и функционирование предприятий питания, должностные обязанности сотрудников сферы питания, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес»; основы услуг питания, системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса, технологический процесс производства ресторанной продукции.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1-м курсе в 1-м семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (16 часов), в том числе академические, проблемные лекции, лекции-дискуссии; практические занятия (36 часов), в том числе семинар-диспут, практическое занятие-беседа, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями; решение ситуационных задач Case-study, выездные занятия на специализированных выставках, в гостинице; самостоятельная работа обучающихся (52 часа), групповые и индивидуальные консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Для заочной формы обучения трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1-м курсе в 1-м семестре и предусматривает проведение лекций (4 часа), практических занятий (4 часа), групповые и индивидуальные консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа), самостоятельная работа обучающихся (96 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса по теме, выступления с докладами в форме

презентаций, контрольной работы, кейсов, тестирования, промежуточная аттестация в форме зачета в 1 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса;
- Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.2 «Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса»

Дисциплина «Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса» относится к дисциплинам направленности (профиля) части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки «Гостиничное дело» профиля «Ресторанный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, литература, обществознание.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3) в части:

УК-3.1. Определяет роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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

ПК УВ-2.2 - Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с ознакомлением студентов с основами технологий профессионального общения, психологии общения, раскрытием их значения и роли в туристской и гостиничной деятельности, спецификой ведения деловых переговоров, совещаний, психологических особенностей публичного выступления. Модули программы:

1. Деловой этикет в профессиональной сфере; речевой этикет профессиональной сферы;
2. Виды и формы деловой коммуникации в профессиональной сфере;

3. Предмет «психологии делового общения»; инструменты исследований в психологии делового общения; инструменты самоанализа;
4. Взаимосвязь общения и деятельности;
5. Личность и общество: психологическая природа взаимодействия;
6. Цели, функции, виды и уровни общения;
7. Роли и ролевые ожидания в общении; социальный контекст общения в сфере ресторанного бизнеса;
8. Психология и технологии эффективного общения в профессиональной сфере;
9. Психология эффективной профессиональной коммуникации во внутренней среде; психология здорового трудового коллектива;
10. Психология достижений (как создается команда);
11. Психология эффективной профессиональной коммуникации во внешней среде;
12. Психология этики профессиональной деятельности в индустрии гостеприимства и питания;
13. Механизмы взаимопонимания в общении: техники и приемы общения;
14. Саморегуляция в процессе общения;
15. Технологии делового имиджа;
16. Психология и технология кросскультурных коммуникаций в профессиональной сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;
17. Психология карьеры в профессиональной сфере.

Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 1 и 2 семестрах и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции, в том числе: с демонстрацией видеоматериалов и презентацией; лекции-презентации; лекция-диалог;

практические занятия в форме: решения ситуационных задач, работы в малых группах анализа деловых бесед, круглого стола (Дискурс-анализ профессиональных речей); тренинга; тестирования, защиты группового проекта, ситуационно-ролевой игры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, в том числе:

- для очной формы обучения - контактная работа преподавателя со студентом - 76 часов (32 часа - занятия лекционного типа, 36 часов – занятия семинарского типа, консультации - 4 часа, промежуточная аттестация- 4 часа), самостоятельная работа студента - 68 часов;

- для заочной формы обучения - контактная работа преподавателя со студентом - 30 часов (8 часов - занятия лекционного типа, 14 часов – занятия семинарского типа, консультации- 4 часа, промежуточная аттестация - 4 часа), самостоятельная работа студента -114 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме: ситуационных задач, тренинга, тестирования, круглого стола – группового проекта;

- промежуточные аттестации в форме: зачета (1 семестр) и экзамена (2 семестр) для очной и заочной форм обучения.

Самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: работы с информационными источниками, разработки терминологического словаря, решения ситуационных задач, моделирования коммуникационных ситуаций, анализа средств общения, дискурс-анализа, составления профессиональной речи, аудирования, составления деловых писем и др.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.3 «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности»

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений подготовки студентов по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с материально-техническим и ресурсным обеспечением предприятий ресторанного бизнеса. Изучение данной дисциплины базируется на сумме знаний и навыков, полученных студентами в ходе изучения дисциплины «Основы ресторанного сервиса».

Дисциплина направлена на формирование профессиональной компетенций выпускника:

ПК УВ-4 Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК УВ-4.3 Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Общая трудоемкость освоения дисциплины для студентов очной формы обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (16 часов), занятия семинарского типа - семинар-беседа, практические работы (36 часов), консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся (52 часа).

Общая трудоемкость освоения дисциплины для студентов заочной формы обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов) занятия, семинар-беседа, практические занятия (6 часов), консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся (92 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса (коллоквиум), защиты практических работ, решения расчетных задач, тестирования по итогам изучения отдельных тем дисциплины промежуточный контроль - в форме зачета в 3 семестре для очной формы обучения, в 4 семестре для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины могут быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Формирование ресторанного продукта
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы;
- Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б1.В.4 «Формирование ресторанного продукта»

Дисциплина «Формирование ресторанного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к дисциплинам направленности (профиля) части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Основы ресторанного сервиса», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности», «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП», «Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и

общественного питания», а также на знаниях школьной программы по естественным предметам «Биология» и «Химия».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

- ПК УВ-1 Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:

- ПК УВ-1.1 Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки ресторанный продукта, этапами формирования ресторанных продуктов и услуг, разновидностями ресторанный продукта;

- современными технологиями и методами разработки ресторанный продукта: проектирование функциональных процессов предприятий ресторанный бизнеса различного типа – ресторанов, кафе, баров, кейтеринговых компаний, службы питания гостиниц и иных средств размещения, ресторанных групп и холдингов;

- современными технологиями формирования и реализации ресторанный продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы питания; инновациями, применяемыми в ресторанной сфере при формировании услуг; разработкой и применением инноваций в мировой практике ресторанной индустрии; внедрением инноваций в практику формирования ресторанный продукта;

- общей характеристикой технологических процессов производства ресторанной продукции, физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке;

- производством полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и кролика; производством продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов; производством готовых блюд из разных видов сырья; характеристики сырья и подготовка его к производству; технологиями приготовления напитков и сладких блюд;

- оснащению предприятий ресторанной сферы для формирования ресторанный продукта: механическим оборудованием; технологическим оборудованием, реализующим преимущественно тепло-массообменные процессы; холодильным, прочим оборудованием и поточными линиями; весоизмерительным оборудованием, контрольно-кассовыми машинами и т.д..

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2-м и 3-м курсах в 3-м, 4-м, 5-м и 6-м семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (136 ч), в том числе академические, лекции-конференции, лекции – мастер-класс, практические занятия (180 ч) в форме семинаров-заслушивания докладов с презентациями, лабораторных работ, разбора конкретных ситуаций, мастер-класс, Case-study, отчетных семинаров, выполнения групповых проектов, самостоятельная работа обучающихся (316 ч), групповые и индивидуальные консультации (8 ч), промежуточная аттестация (8 ч) для очной формы обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме обсуждения аналитических отчетов, презентации индивидуальных заданий, опроса, тестирования; промежуточная аттестация в форме зачета в 3 и 5 семестрах и экзаменов в 4 и 6 семестрах для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов. Преподавание ведется в 4,5,6,7 семестрах и предусматривает проведение лекций (24 ч), практических занятий (24 ч), самостоятельная работа обучающихся (584 ч), групповые и индивидуальные консультации (8 ч), промежуточная аттестация (8 ч).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме презентации индивидуальных заданий, опроса, тестирования;

промежуточная аттестация в форме зачета в 4,6 семестрах и экзаменов в 5,7 семестрах для заочной формы обучения.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)
Б1.В.5 «Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы»

Дисциплина «Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы ресторанного сервиса», «Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности», «Формирование ресторанного продукта», «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы», «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

ПК УВ-4 - способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК УВ-4.1 - Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основными направлениями развития общественного питания, нормативно-правовой базой в ресторанном бизнесе; организацией снабжения; складского хозяйства; организацией работы цехов и раздаточных; основами рациональной организации труда, методами обслуживания.

Цель дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания и сформировать практические умения и навыки по формированию бизнес-процессов в складской, производственных службах и службе обслуживания; управления текущей деятельностью сотрудников производственной службы и службы обслуживания, контролю текущей деятельности сотрудников производственной службы и службы обслуживания

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 11 зачетных единиц, 396 часа. Преподавание дисциплины ведется на 4-м курсе в 7-м, и 8-м семестрах продолжительностью 27 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (68 ч), в т.ч. проблемные лекции, лекции-дискуссии, практические занятия (90 ч) - академический семинар, семинар-диспут, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Case-study, мастер-класс, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия, самостоятельная работа обучающихся (230 ч), групповые и индивидуальные консультации (4 ч), промежуточная аттестация (4 ч) для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 11 зачетных единиц, 396 часа. Преподавание дисциплины ведется на 4-м и 5-м курсах в 8-м, и 9-м семестрах: лекций (12 часов), практические занятия (16 часов), самостоятельная работа обучающихся (360 часов), групповые и индивидуальные консультации (4 часов), промежуточная аттестация (4 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме коллоквиума, устного опроса решения ситуационных задач, разработки тренинга, контрольных работ, презентации индивидуальных заданий, тестирования, промежуточная аттестация в форме зачета (тест и решение кейса, 7-ой семестр) и экзамена (письменный ответ на вопросы экзаменационных билетов и решение кейса, 8-м семестре) для очной формы обучения. Для заочной формы обучения 8-й семестр

зачет (тест и решение кейса), 9-м семестре – экзамен (письменный ответ на вопросы экзаменационных билетов и решение кейса).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, преддипломной практики и выполнения ВКР.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.6 «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса»

Дисциплина «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело и относится к дисциплинам направленности (профиля) Ресторанный бизнес части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Основы ресторанного сервиса», «Формирование ресторанного продукта», «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы», «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

- Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3) в части:

ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Дисциплина предусматривает формирование системы знаний об организации проектирования предприятий питания, разработки производственной программы, расчета и подбора технологического оборудования, проектирования отдельных функциональных групп и предприятия общественного питания в целом.

Цель дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий ресторанной сферы, позволяющие вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3 и 4 курсе в 6 и 7 семестрах продолжительностью 18 недель каждый, предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции 68 ч (проблемные лекции, лекции-дискуссии), практические занятия – 72 ч (комбинация анализ нормативных документов с решением ситуационных задач, выполнение расчетно-графических работ, решение расчетных задач, Case-study, защита индивидуальных проектов - разработку проектов предприятий питания (или его отдельных групп помещений, цехов), самостоятельная работа обучающихся – 140 ч, групповые и индивидуальные консультации – 4 ч., промежуточная аттестация – 4 ч. для очной формы обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости, предусматривающий контроль посещаемости (на лекциях и практических занятиях), устный и/или письменный опрос на практических занятиях для проверки усвоения материала и оценки практических навыков, контроль выполнения заданий на практических занятиях по отдельным темам дисциплины, контроль результатов выполнения заданий для самостоятельной работы студентов, текущую

аттестацию в форме выполнения расчетно-графических работ по итогам изучения отдельных блоков дисциплины;

- промежуточный контроль успеваемости, предусматривающий аттестацию в ходе экзамена в форме письменного тестирования.

Промежуточная аттестация в форме зачёта в 6 семестре и в форме экзамена в 7 семестре для очной формы обучения.

Для заочной формы обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 4 и 5 курсах в 8 и 9 семестрах и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции - 20 ч, практические занятия - 20 ч, самостоятельная работа обучающихся - 240 ч, групповые и индивидуальные консультации – 2 ч., промежуточная аттестация – 2 ч. Промежуточная аттестация в форме зачёта в 8 семестре и в форме экзамена в 9 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускной квалификационной работы.

Б1.В.ДВ. «Элективные дисциплины (модули)»

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.1.1 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка»

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предмету: физическая культура.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины расширение круга вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Общая трудоемкость составляет 328 часов.

Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения 1 курс 1 семестр 54 часа, 1 курс 2 семестр 54 часа, 2 курс 3 семестр 72 часа, 2 курс 4 семестр 72 часа, 3 курс 5 семестр 36 часов, 3 курс 6 семестр 40 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1,2,3 курсе продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий (1 семестр 54 часа, 2 семестр 54 часа, 3 семестр 68 часов, 4 семестр 68 часов, 5 семестр 32 часа, 6 семестр 36 часов); групповые и индивидуальные консультации (3 семестре 2 часа, 4 семестр 2 часа, 5 семестр 2 часа, 6 семестр 2 часа).

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - самостоятельная работа обучающихся 54 часа; 1 курс 2 семестр - самостоятельная работа обучающихся 54 часа, 2 курс 3 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 2 курс 4 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 3 курс 5 семестр - самостоятельная работа обучающихся 36 часов; 3 курс 6 семестр - контактная работа обучающихся с преподавателем 6 часов, самостоятельная работа обучающихся 34 часа. Преподавание дисциплины предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия (в 6 семестре 2 часа) в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации (в 6 семестре 2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: для студентов очной формы обучения: текущий контроль успеваемости в форме сдачи нормативов (1,2,3,4,5,6 семестры) и промежуточная аттестация в форме зачета (3,4,5,6 семестры); для студентов заочной формы обучения в форме разработки и представления комплекса упражнений (6 семестр).

Основные положения модуля должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.1.2 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Легкая атлетика»

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Легкая атлетика» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предмету: физическая культура.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины расширение круга вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Общая трудоемкость составляет 328 часов.

Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения 1 курс 1 семестр 54 часа, 1 курс 2 семестр 54 часа, 2 курс 3 семестр 72 часа, 2 курс 4 семестр 72 часа, 3 курс 5 семестр 36 часов, 3 курс 6 семестр 40 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1,2,3 курсе продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий (1 семестр 54 часа, 2 семестр 54 часа, 3 семестр 68 часов, 4 семестр 68 часов, 5 семестр 32 часа, 6 семестр 36 часов); групповые и индивидуальные консультации (3 семестре 2 часа, 4 семестр 2 часа, 5 семестр 2 часа, 6 семестр 2 часа).

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - самостоятельная работа обучающихся 54 часа; 1 курс 2 семестр -

самостоятельная работа обучающихся 54 часа, 2 курс 3 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 2 курс 4 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 3 курс 5 семестр - самостоятельная работа обучающихся 36 часов; 3 курс 6 семестр - контактная работа обучающихся с преподавателем 6 часов, самостоятельная работа обучающихся 34 часа. Преподавание дисциплины предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия (в 6 семестре 2 часа) в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации (в 6 семестре 2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: для студентов очной формы обучения: текущий контроль успеваемости в форме сдачи нормативов (1,2,3,4,5,6 семестры) и промежуточная аттестация в форме зачета (3,4,5,6 семестры); для студентов заочной формы обучения в форме разработки и представления комплекса упражнений (6 семестр).

Основные положения модуля должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.1.3 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Волейбол»

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Волейбол» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предмету: физическая культура.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины расширение круга вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Общая трудоемкость составляет 328 часов.

Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения 1 курс 1 семестр 54 часа, 1 курс 2 семестр 54 часа, 2 курс 3 семестр 72 часа, 2 курс 4 семестр 72 часа, 3 курс 5 семестр 36 часов, 3 курс 6 семестр 40 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1,2,3 курсе продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий (1 семестр 54 часа, 2 семестр 54 часа, 3 семестр 68 часов, 4 семестр 68 часов, 5 семестр 32 часа, 6 семестр 36 часов); групповые и индивидуальные консультации (3 семестре 2 часа, 4 семестр 2 часа, 5 семестр 2 часа, 6 семестр 2 часа).

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - самостоятельная работа обучающихся 54 часа; 1 курс 2 семестр - самостоятельная работа обучающихся 54 часа, 2 курс 3 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 2 курс 4 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 3

курс 5 семестр - самостоятельная работа обучающихся 36 часов; 3 курс 6 семестр - контактная работа обучающихся с преподавателем 6 часов, самостоятельная работа обучающихся 34 часа. Преподавание дисциплины предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия (в 6 семестре 2 часа) в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации (в 6 семестре 2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: для студентов очной формы обучения: текущий контроль успеваемости в форме сдачи нормативов (1,2,3,4,5,6 семестры) и промежуточная аттестация в форме зачета (3,4,5,6 семестры); для студентов заочной формы обучения в форме разработки и представления комплекса упражнений (6 семестр).

Основные положения модуля должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.1.4 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Аэробика»

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Аэробика» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины расширение круга вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Общая трудоемкость составляет 328 часов.

Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения 1 курс 1 семестр 54 часа, 1 курс 2 семестр 54 часа, 2 курс 3 семестр 72 часа, 2 курс 4 семестр 72 часа, 3 курс 5 семестр 36 часов, 3 курс 6 семестр 40 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1,2,3 курсе продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий (1 семестр 54 часа, 2 семестр 54 часа, 3 семестр 68 часов, 4 семестр 68 часов, 5 семестр 32 часа, 6 семестр 36 часов); групповые и индивидуальные консультации (3 семестре 2 часа, 4 семестр 2 часа, 5 семестр 2 часа, 6 семестр 2 часа).

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - самостоятельная работа обучающихся 54 часа; 1 курс 2 семестр - самостоятельная работа обучающихся 54 часа, 2 курс 3 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 2 курс 4 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 3 курс 5 семестр - самостоятельная работа обучающихся 36 часов; 3 курс 6 семестр - контактная работа обучающихся с преподавателем 6 часов, самостоятельная работа обучающихся 34 часа. Преподавание дисциплины предусматривает проведение учебных

занятий следующих видов: практические занятия (в 6 семестре 2 часа) в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации (в 6 семестре 2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: для студентов очной формы обучения: текущий контроль успеваемости в форме сдачи нормативов (1,2,3,4,5,6 семестры) и промежуточная аттестация в форме зачета (3,4,5,6 семестры); для студентов заочной формы обучения в форме разработки и представления комплекса упражнений (6 семестр).

Основные положения модуля должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.1.5 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Адаптивная физкультура»

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Адаптивная физкультура» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предмету: физическая культура.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Основные задачи физического воспитания студентов, отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, следующие: - укрепление здоровья, ликвидация или стойкая компенсация нарушений, вызванных заболеванием; улучшение физического развития; освоение жизненно важных двигательных умений, навыков и качеств; постепенная адаптация организма к воздействию физических нагрузок, расширение диапазона функциональных возможностей физиологических систем организма; закаливание и повышение сопротивляемости защитных сил организма; формирование волевых качеств личности и интереса к регулярным занятиям физическими упражнениями; воспитание сознательного и активного отношения к ценности здоровья и здоровому образу жизни; овладение комплексами упражнений, благоприятно воздействующих на состояние организма обучающегося с учетом имеющегося у него заболевания; обучение правилам подбора, выполнения и самостоятельного формирования комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики с учетом рекомендаций врача и педагога; обучение способам самоконтроля при физических нагрузках различного характера; соблюдение правил личной гигиены, рационального режима труда и отдыха, полноценного и рационального питания.

Общая трудоемкость составляет 328 часов.

Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения 1 курс 1 семестр 54 часа, 1 курс 2 семестр 54 часа, 2 курс 3 семестр 72 часа, 2 курс 4 семестр 72 часа, 3 курс 5 семестр 36 часов, 3 курс 6 семестр 40 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1,2,3 курсе продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий (1 семестр 54 часа, 2 семестр 54 часа, 3 семестр 68 часов, 4 семестр 68 часов, 5 семестр 32 часа, 6 семестр 36 часов), (для студентов, освобожденных от занятий физической культурой

в форме сдачи: дневника самоконтроля, реферата, индивидуального проекта и тестирования); групповые и индивидуальные консультации (3 семестре 2 часа, 4 семестр 2 часа, 5 семестр 2 часа, 6 семестр 2 часа).

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - самостоятельная работа обучающихся 54 часа; 1 курс 2 семестр - самостоятельная работа обучающихся 54 часа, 2 курс 3 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 2 курс 4 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 3 курс 5 семестр - самостоятельная работа обучающихся 36 часов; 3 курс 6 семестр - контактная работа обучающихся с преподавателем 6 часов, самостоятельная работа обучающихся 34 часа. Преподавание дисциплины предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия (в 6 семестре 2 часа) в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации (в 6 семестре 2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: для студентов очной формы обучения: текущий контроль успеваемости в форме сдачи нормативов (для студентов, освобожденных от занятий физической культурой в форме тестирования, докладов с презентациями) (1,2,3,4,5,6 семестры) и промежуточная аттестация в форме зачета (3,4,5,6 семестры); для студентов заочной формы обучения в форме разработки и представления комплекса упражнений (6 семестр).

Основные положения модуля должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.2.1 «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП»

Дисциплина «Система обеспечения безопасности на основе принципов ХАССП» является частью первого блока, формируемой участниками образовательных отношений, программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля Ресторанный бизнес и относится к элективным дисциплинам направленности (профиля) Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Основы ресторанного сервиса», «Формирование ресторанного продукта», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности».

Дисциплина направлена на формирование профессиональной компетенции выпускника ПК УВ-1 – Способен к разработке ресторанного продукта на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:

ПК УВ-1.1 Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- нормативно-законодательной базой, обеспечивающей безопасность производства пищевого сырья и продуктов питания;

- теоретическими аспектами понятий безопасности сырья и пищевых продуктов, менеджмента безопасности на предприятиях питания;

- классификацией, характеристикой контаминантов; их влиянием на организм человека и путями попадания в сырье и пищевые продукты;

- основными питательными микро- и макронутриентами, их ролью и значением в сохранении здоровья, формировании рационов для различных групп населения в зависимости от пола, возраста, физической активности, условий социальной жизни и трудовой деятельности, отвечающих требованиям содержания основных питательных веществ и энергии в соответствии с нормами физиологических потребностей;

- гигиеническим подходом к организации общественного питания, к проектированию и содержанию предприятий, технологии производства продукции

общественного питания и профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;

- с нормативными и методическими рекомендациями по реализации концепции ХАССП на предприятиях общественного питания;
- с разработкой процедур, основанных на принципах ХАССП; оценки соответствия концепции ХАССП и эффективности ее внедрения.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель, и в 4 семестре продолжительностью 18 недель, предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (академические, проблемные лекции, лекции-конференции), практические занятия (семинар-беседа, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, семинар – обсуждение с использованием видеоматериалов, кейс-семинар, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия на специализированных выставках), самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме письменного опроса, доклада (презентации), реферата, контрольной работы, тестирования.

Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (50 часов), практические занятия (72 часа), консультации – 4, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа обучающихся (158 часов). Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса, контрольных работ, тестирования, промежуточный контроль - в форме зачета в 3 семестре и экзамена в 4 семестре.

Для заочной формы обучения дисциплина реализуется в 3 и 4 семестрах, трудоемкость 8 зачетных единиц, 288 часов, контактной работы с преподавателем - 30 часов: лекции 14 часов, занятий семинарского типа – 8 часов, консультации – 4 часов, промежуточная аттестация – 4 часов, самостоятельная работа обучающихся – 288 часов. Промежуточная аттестация - в форме зачета в 3 семестре и экзамена в 4 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Формирование ресторанного продукта
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы;
- Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.2.2 «Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания»

Дисциплина «Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания» является частью первого блока, формируемой участниками образовательных отношений, программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля Ресторанный бизнес и относится к элективным дисциплинам направленности (профиля) Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Основы ресторанного сервиса», «Формирование ресторанного продукта», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности».

Дисциплина направлена на формирование профессиональной компетенции выпускника:

ПК УВ-1 Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:

ПК УВ-1.2 Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- безопасностью сырья и продуктов питания, менеджментом безопасности пищевых продуктов; пищевыми и биологически активными добавками;

- основными питательными микро- и макронутриентами, их ролью и значением в сохранении здоровья, формировании рационов для различных групп населения в зависимости от пола, возраста, физической активности, условий социальной жизни и трудовой деятельности, отвечающих требованиям содержания основных питательных веществ и энергии в соответствии с нормами физиологических потребностей;

- гигиеническим подходом к организации общественного питания, к проектированию и содержанию предприятий, технологии производства продукции общественного питания и профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель, и в 4 семестре продолжительностью 18 недель, предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (академические, проблемные лекции, лекции-конференции), практические занятия (семинар-беседа, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, семинар – обсуждение с использованием видеоматериалов, кейс-семинар, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия на специализированных выставках), самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме письменного опроса, доклада (презентации), реферата, контрольной работы, тестирования.

Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (50 часов), практические занятия (72 часа), консультации – 4, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа обучающихся (158 часов). Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса, контрольных работ, тестирования, промежуточный контроль - в форме зачета в 3 семестре и экзамена в 4 семестре.

Для заочной формы обучения дисциплина реализуется в 4 и 5 семестрах, трудоемкость 8 зачетных единиц, 288 часов, контактной работы с преподавателем - 34 часа: лекции 12 часов, занятий семинарского типа – 14 часов, консультации – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа обучающихся – 254 часа. Промежуточная аттестация - в форме зачета в 4 семестре и экзамена в 5 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Формирование ресторанный продукта
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы;
- Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.3.1 «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы»

Дисциплина «**Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы**» относится к элективным дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы ресторанного сервиса», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности», «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП», «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника ПК УВ- 4 Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК УВ-4.2 Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основными направлениями развития ресторанного бизнеса: изучение основ ресторанного бизнеса, освоение навыков оперативного планирования и изучением необходимой технологической документации, организацией складского хозяйства; организацией производственной деятельности, структурой производства и спецификой работы специализированных цехов; организацией снабжения сырьем и пищевыми продуктами,

Цель дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания, умения и навыки по вопросам, освещаемым данной дисциплиной.

Задачи дисциплины:

- изучить характеристику и классификацию предприятий ресторанного типа;
- оценивать перспективы развития ресторанного бизнеса с учетом экономической ситуации в стране, в конкретной местности;
- знать и уметь применять факторы, влияющие на конкурентоспособность определенного предприятия ресторанной сферы;
- знать значение, цели и задачи оперативного планирования производства и технологическую документацию на предприятиях питания, приобрести практические навыки оперативного планирования работы предприятия;
- изучить организацию производства в цехах и производственные помещения, их оборудование;
- знать организацию хранения продуктов, режимы и способы хранения.
- определять задачи снабжения, критерии выбора поставщиков, документальное оформление договорных отношений;
- изучить товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов, научиться работать с нормативной документацией на сырье и пищевую продукцию;
- научиться проводить идентификацию и выявлять фальсификат в поставляемом сырье и пищевых продуктах;
- изучить процедуру органолептического анализа.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (102 ч), в т.ч. проблемные лекции, лекции-дискуссии, практические занятия (108 ч) - академический семинар, семинар-диспут, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Case-study, мастер-класс, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия, самостоятельная работа обучающихся (246 ч), групповые и индивидуальные консультации (6 ч), промежуточная аттестация (6 ч) для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 6-м, 7-м и 8-м семестрах: лекций (26 часов), практические занятия (30 часов), самостоятельная работа обучающихся (400 часов), групповые и индивидуальные консультации (6 часов), промежуточная аттестация (6 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме решения ситуационных задач, контрольных работ, презентации индивидуальных заданий, докладов, тестов, промежуточная аттестация в форме зачета (тест и решение кейса, 5-ой семестр) и экзаменов (тест и решение кейса, 6-ый и 7-ой семестры) для очной формы обучения. Для заочной формы обучения 6 семестр зачет (тест и решение кейса), 7,8-ой семестры – экзамен (тестирование и кейс).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы», «Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности», «Технология работы службы питания и напитков (F&B)» а также при прохождении производственной и преддипломной практик и выполнения ВКР.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.3.2 «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности»

Дисциплина «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы ресторанного сервиса», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности», «Формирование ресторанного продукта», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПК УВ-4 Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК УВ-4.2 Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основными направлениями организации и управления снабжением и производственной службой предприятия ресторанной сферы: организацией снабжения; складского хозяйства; организацией работы цехов и раздаточных; основами рациональной организации труда.

Цель дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации продовольственного снабжения и производства на предприятии сферы ресторанного бизнеса.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (102 ч), в т.ч. проблемные лекции, лекции-дискуссии, мастер-класс, практические занятия (108 ч) - академический семинар, семинар-диспут, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Case-study, мастер-класс, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия, самостоятельная работа обучающихся (246 ч), групповые и индивидуальные консультации (6 ч), промежуточная аттестация (6 ч) для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 6-

м, 7-м и 8-м семестрах: лекций (26 ч), практические занятия (30 ч), самостоятельная работа обучающихся (400 ч), групповые и индивидуальные консультации (6 часов), промежуточная аттестация (6 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме решения ситуационных задач, контрольных работ, презентации индивидуальных заданий, докладов, тестов, промежуточная аттестация в форме зачета (тест и решение кейса, 5-ой семестр) и экзаменов (тест и решение кейса, 6-ый и 7-ой семестры) для очной формы обучения. Для заочной формы обучения 6 семестр зачет (тест и решение кейса), 7,8-ой семестры – экзамен (тестирование и кейс).

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.4. 1 «Технология работы службы питания и напитков (F&V)»

Дисциплина «Технология работы службы питания и напитков (F&V)» относится к дисциплинам по выбору элективных дисциплин (модулей) части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы ресторанного сервиса», «Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания», «Формирование ресторанного продукта», «Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности», «Введение в технологию обслуживания», «Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле» ОПОП «Гостиничное дело», профиль «Ресторанный бизнес».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

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

- ПК УВ-2.1 – Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

- 1) состоянием и перспективы развития сферы питания для туристов в России и за рубежом, службой питания гостиничного предприятия а именно: особенности рынка услуг предприятий питания, основные направления развития отрасли; состояние и тенденции развития сферы питания в России, особенности организации сферы питания в развитых странах, особенности развития московского рынка услуг питания; служба F&V в гостиничном предприятии, ее миссия и взаимосвязь с другими подразделениями гостиничного предприятия; структура службы F&V в гостиничных предприятиях различных типов и классов; национальные и религиозные традиции питания в России и за рубежом, национально-религиозный аспект совместимости гастрономических особенностей населения как в отельных странах, так в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма); основы организации работы предприятий питания в России;
- 2) принципами организации рационального питания и основами организации работы предприятий питания, а именно: физиологические принципы построения пищевых рационов; роль макро- и микронутриентов в питании; основные «школы» питания; организация лечебно-профилактического и диетического питания туристов; спецификой организации работы цехов, складского и тарного хозяйства; типы и характеристика предприятий питания в гостинице;
- 3) особенностями обслуживания различных поведенческих типов гостей, а именно: характеристика поведенческих типов гостей; ожидания гостя; способы нивелирования «жертв» клиента; персонификация услуг в гостиничном сервисе; восприятие гостя; материальная и нематериальная составляющие услуги;

- 4) организацией торговой деятельности предприятий питания, а именно: специфика торговых помещений предприятий питания, принципы составления и последовательность расположения блюд в меню, планирование меню, основные функции меню, виды услуг питания в гостиничных предприятиях, формы и методы обслуживания, их характеристика, организация работы бара, технология работы Room service; особенности организации обслуживания массовых мероприятий;
- 5) особенностями организации питания специальных контингентов, а именно: организация питания иностранных туристов и местного населения, национальные особенности и традиции питания; религиозные традиции и пищевые обряды; организация питания туристов на транспорте, организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и т.д.;
- 6) маркетингом услуг питания, а именно: методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания, меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, технологии Chef-table; винная карта, профессиональные продажи, требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 22 зачетных единицы, 792 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м, 7-м семестрах продолжительностью 18 недель и в 8 семестре продолжительностью 9 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (136 ч), в т.ч. проблемные лекции, лекции-дискуссии, практические занятия (198 ч) – академический семинар, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, семинар-диспут, работа в малых группах, Case-study, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия, самостоятельная работа обучающихся (442 ч), групповые и индивидуальные консультации (8 ч), промежуточная аттестация (8 ч) для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 22 зачетных единицы, 792 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м, 4-м и 5 курсах в 6-м, 7-м, 8-м и 9-м семестрах: лекций (36 часов), практические занятия (40 часов), самостоятельная работа обучающихся (700 часов), групповые и индивидуальные консультации (8 часов), промежуточная аттестация (8 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме решения ситуационных задач, контрольных работ, презентации индивидуальных заданий, докладов, тестов, промежуточная аттестация в форме зачета (тест и решение кейса, 5-ый и 7-ой семестр) и экзаменов (тест и решение кейса, 6-ой и 8-ой семестры) для очной формы обучения. Для заочной формы обучения 6, 8 семестры зачет (тест и решение кейса), 7-ой и 9-й семестр – экзамен (тестирование и кейс).

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.4.2 «Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности»

Дисциплина «Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности» относится к дисциплинам по выбору элективных дисциплин (модулей) вариативной части программы бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиля Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы ресторанного сервиса», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания», «Формирование ресторанного продукта».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

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

- ПК УВ-2.1 – Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с технологиями обслуживания в ресторанной деятельности; управлением службы обслуживания предприятия питания; структурой сервисных услуг, технологиями реализации услуг на предприятиях питания, способами подачи ресторанной продукции; формированием клиентурных отношений; современными формами и методами ресторанного обслуживания; организацией барного дела; управления персоналом и автоматизированными системами управления в ресторанном бизнесе.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 22 зачетных единицы, 792 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м, 7-м семестрах продолжительностью 18 недель и в 8 семестре продолжительностью 9 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (136 ч), в т.ч. проблемные лекции, лекции-дискуссии, практические занятия (198 ч) - академический семинар, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, семинар-диспут, работа в малых группах, Case-study, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия, самостоятельная работа обучающихся (442 ч), групповые и индивидуальные консультации (8 ч), промежуточная аттестация (8 ч) для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 22 зачетных единиц, 792 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м, 4-м и 5 курсах в 6-м, 7-м, 8-м и 9-м семестрах: лекций (40 часов), практические занятия (40 часов), самостоятельная работа обучающихся (696 часов), групповые и индивидуальные консультации (8 часов), промежуточная аттестация (8 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме решения ситуационных задач, контрольных работ, презентации индивидуальных заданий, докладов, тестов, промежуточная аттестация в форме зачета (тест и решение кейса, 5-ый и 7-ой семестр) и экзаменов (тест и решение кейса, 6-ой и 8-ой семестры) для очной формы обучения. Для заочной формы обучения 6, 8 семестры зачет (тест и решение кейса), 7-ой и 9-й семестр – экзамен (тестирование и кейс).

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ФТД.1 «Введение в технологию обслуживания»

Дисциплина «Введение в технологию обслуживания» является факультативной дисциплиной основной профессиональной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, обществоведение, а также дисциплине «Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПК УВ-2 - Способен к разработке и совершенствованию услуг питания, системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса в части:

- ПК УВ-2.1 – Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Преподавание дисциплины на очной форме обучения ведется на 1 курсе в 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (16 ч.), в том числе традиционные лекции и лекции-дискуссии,

практические занятия (16 ч.), в виде семинаров и круглых столов, самостоятельная работа обучающихся (36 ч.), групповые и индивидуальные консультации (2 ч.), промежуточная аттестация (2 ч.). Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аудиторного тестирования, устного опроса, промежуточная аттестация в форме зачета в 1 семестре.

Преподавание дисциплины на заочной форме обучения ведется на 1 курсе в 1 семестре и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (4 ч.), в том числе традиционные лекции и лекции-дискуссии, практические занятия (4 ч.), в виде семинаров и круглых столов, самостоятельная работа обучающихся (60 часов), групповые и индивидуальные консультации (2 ч.), промежуточная аттестация (2 ч.). Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аудиторного тестирования, устного опроса, промежуточная аттестация в форме зачета в 1 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении таких дисциплин, как «Технология работы службы питания и напитков (F&B)», «Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности».

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.В.ФТД.2 «Проектная деятельность»

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к факультативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

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

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки и проектирования гостиничного и ресторанного продукта, этапами проектирования продуктов и услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологии создания ресторанного и гостиничного продукта;

- проектированием и организацией проектирования гостинично-ресторанных услуг и продуктов;

- современными технологиям проектирования гостиничных-ресторанных услуг и продуктов;

- оценкой проектных решений на соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды

- стратегией продвижения и каналами сбыта гостинично-ресторанных услуг и продуктов.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 5 семестре продолжительностью 18 недель. Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

1) контактная работа с преподавателем:

- лекции: вводная лекция, лекция-беседа, академическая лекция, лекция-визуализация, лекция-конференция,

- практические занятия: составление перечня потенциальных заказчиков проектов гостинично-ресторанного продукта, организационная проработка проекта – работа в группах, разработка технического задания – работа в группах, групповая работа с распределением функционала, экспертная оценка, публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами, церемония официального подписания сдачи-приема проекта.

2) самостоятельная работа обучающихся.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов) занятия, практические занятия (16 часов), самостоятельная работа студента (36 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (60 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль по результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта.

Письменный экзамен, промежуточная аттестация в форме зачёта в 3 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при выполнении выпускной квалификационной работы.

5. Аннотации программы практик

Аннотация учебной практики

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная практика.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к вариативной части программы.

Учебная практика (ознакомительная) для студентов является составной частью основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес».

Система практического обучения способствует интеллектуальному развитию будущих работников гостиничной и ресторанной индустрии, овладению предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности, осознанию себя, как компетентного специалиста. Кроме того, она позволяет студенту попробовать свои силы в выбранной профессии, научиться применять теоретические знания, полученные в ходе лекционных и практических занятий.

Практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения. Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами.

Данный вид практики направлен на ознакомление и изучение организации деятельности служб гостиничного или ресторанного предприятия. Этот вид занятий

позволяет заложить основы формирования (начать формирование) у студентов навыков практической деятельности.

Учебная практика проводится на базе кафедры, лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС» или соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» – учебного гостиничного предприятия, а также в форме ознакомительных экскурсий на предприятия общественного питания различных форм собственности, занимающиеся производством и реализацией кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий.

Основными задачами учебной практики (дискретной) являются: формирование у студентов понимание особенностей функционирования служб гостиничного предприятия; организации работы складской группы, производства, обслуживания предприятия общественного питания, получение обучающимися информации о будущей профессиональной деятельности; выработка первоначальных профессиональных умений, навыков; получение навыков работы при работе с клиентами и процессами внутри гостиницы и предприятия питания; повышение мотивации к профессиональной деятельности; формирование у студентов платформы для последующего усвоения совокупности сложных знаний по отраслевым и специальным дисциплинам, изучаемым на старших курсах и их эффективного применения в будущем на практике.

Учебная практика (ознакомительная) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин как: сервисная деятельность, технологии делового общения, иностранный язык, основы гостиничного дела, основы ресторанного сервиса.

Учебная практика направлена на формирование следующих компетенций:

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

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1) в части:

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

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

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

Учебная практика входит в блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанный бизнес» является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Проводится на 1 курсе во 2 семестре продолжительностью 18 недель и на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета с оценкой.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики и изучении отраслевых дисциплин.

Аннотация производственной практики

Вид практики: производственная

Тип практики: проектно-технологическая.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной/ ресторанной деятельности, является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к вариативной части программы.

Цель прохождения производственной практики – овладение и закрепление профессиональными умениями и навыками организационно-управленческой и проектной деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

Производственная практика проводится стационарным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - учебного гостиничного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа, во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, горничная, швейцар, портье, консьерж и других профессий ресторанного бизнеса и индустрии гостеприимства.

Производственная практика базируется на знании следующих дисциплин ОПОП: Основы ресторанного сервиса, Технологии деловых коммуникаций сфере ресторанного бизнеса, Безопасность жизнедеятельности, Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Технология работы службы питания и напитков (F&B), Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости

корректирует способы решения задач.

Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1) в части:

ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирать технологическое оборудование;

ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

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

ПК УВ-2.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;

ПК УВ-2.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3) в части:

ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с ознакомлением с организацией работы гостиничного предприятия и/или предприятия ресторанной деятельности: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции; овладением приемами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного/ресторанного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнерами; овладением методами опроса гостей; овладением приемами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач при осуществлении деятельности гостиничного/ресторанного предприятия по продвижению и реализации услуг; организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной/ресторанной деятельности; изучения запросов потребителей гостиничного/ресторанного продукта; и процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной/ресторанной деятельности, освоение профессиями индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Общая трудоемкость производственной практики составляет 8 зачетных единиц (288 часов), из них: в 4 семестре – 4 зачетные единицы (144 часов), в 5 семестре – 4 зачетные единицы (144 часа).

Для заочной формы обучения производственная практика проводится на 3 курсе в 6 семестре продолжительностью 4 недели.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачета в 4, 5 семестрах для очной формы обучения, в 6 семестре – для заочной формы обучения, включающих защиту отчетов по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанный продукта, а также при прохождении преддипломной практики и подготовке ВКР.

Аннотация производственной практики

Вид практики: производственная.

Типы практики:

- организационно-управленческая практика

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной деятельности, является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цель прохождения производственной практики – овладение профессиональными умениями и навыками организационно-управленческой и исследовательской деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

Производственная практика проводится стационарным и выездным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - учебного гостиничного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа.

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПК УВ-4 – способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

- ознакомлением с организацией работы гостиничного предприятия: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции;
- овладением приёмами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнёрами;
- овладением методами опроса гостей;
- выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
- организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности; изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания,
- анализирует внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятиями гостиничной деятельности
- освоение профессией индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая

трудоёмкость производственной практики составляет:

8 зачетных единиц, 288 часов - организационно-управленческая практика, проходит в 6,7 семестрах для очной формы обучения, в 8 семестре – для заочной формы обучения.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 6,7 семестрах для очной формы обучения, в 8 семестре – для заочной формы обучения, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Формирование ресторанного продукта, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы, а также при подготовке ВКР.

Аннотация преддипломной практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики преддипломная практика.

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика – это практика, направленная на подготовку бакалавров к выполнению выпускной квалификационной работы, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к вариативной части программы.

Цель прохождения практики – овладение и закрепление профессиональных умениями и навыков производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в гостеприимстве, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес».

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом (на базе кафедры, научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС»), во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, менеджер зала, горничная; швейцар; портье; консьерж и других профессий индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин ОПОП: Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса, Безопасность жизнедеятельности, Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Инновации в профессиональной деятельности, Технология ресторанной продукции и оборудование предприятий питания, Технология работы службы питания и напитков (F&B), Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Маркетинг, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанного продукта.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1) в части:

ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирать технологическое оборудование;

ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3) в части:

ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ-4) в части:

ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика может проходить на предприятиях ресторанного бизнеса. В зависимости от темы выпускной квалификационной работы определяется конкретная форма практики: комплексная - для бакалаврской работы по разработки проектов (реконструкции) предприятий общественного питания и научно-исследовательская - для дипломных работ. Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

Научно-исследовательская практика проводится со студентами, проявившими в период обучения в университете исследовательские наклонности, с целью подготовки их к решению задач научно-исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания, туризма и сервиса.

Преддипломная практика представляет собой исследование организации работы предприятия общественного питания и технологий производства продукции общественного питания с использованием методов наблюдения, опроса, обработки и интерпретации информации.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре для очной формы обучения, в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

6. Аннотация программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является завершающей формой государственной аттестации выпускника направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело по профилю «Ресторанный бизнес» и выполняется в форме выпускной квалификационной работы (ВКР) и относится к базовой части бакалаврской программы.

ВКР бакалавриата представляет собой законченную работу, в которой рассматриваются задачи индустрии гостеприимства. ВКР должна отражать знания бакалавра в области индустрии гостеприимства, показывать уровень его профессиональной подготовки, владение профессиональными технологиями, умения разрабатывать новые подходы к решению задач индустрии гостеприимства.

ВКР базируется на знании следующих дисциплин и разделов ОПОП: Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса, Безопасность жизнедеятельности, Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Инновации в профессиональной деятельности, Маркетинг, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанного, а также всех видов практик.

ВКР направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Универсальные компетенции (УК)

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

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

УК-3.1. Определяет роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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

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

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

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

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой

деятельности;

УК-8.3. Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

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

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

УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению в части:

УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;

УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

Общепрофессиональные компетенции выпускников

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

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

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

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

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

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей,

конкурентов.

ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

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

ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности в части:

ОПК-5.1. Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-5.2. Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение.

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а так же нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности в части:

ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.

ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

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

ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

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

ОПК-8.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий.

ОПК-8.2 –Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции обязательные:

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими обязательными профессиональными компетенциями (ПКО):

ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

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

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

ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части:

ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части:

ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса в части:

ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.

ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.

ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

ПКО-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.

ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции, установленные вузом:

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими профессиональными компетенциями, установленными вузом (ПК УВ):

Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1) в части:

ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирать технологическое оборудование;

ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

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

ПК УВ-2.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;

ПК УВ-2.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3) в части:

ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ-4) в части:

ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

В процессе выполнения ВКР создаются условия для приобретения учащимся квалификации «бакалавр» по направлению подготовки «Гостиничное дело».

Общая трудоемкость ВКР составляет 9 зачетных единиц, 324 часа, проходит на 4 курсе в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения и предусматривает оценку.

7. Аннотация рабочей программы воспитания обучающихся ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Программа призвана способствовать разностороннему развитию личности обучающегося, как гражданина российского общества, обладающего профессиональными знаниями и навыками; культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям и традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества. Процесс воспитания носит комплексный и непрерывный характер, как во время учебных занятий, так и во внеучебное время, поскольку участие обучающихся во внеучебной деятельности создает оптимальные условия для раскрытия их творческих способностей, разностороннего развития и самореализации личности, приобретения организаторских и управленческих навыков.

Реализация Программы предполагает достижение следующих задач:

- формирование и развитие профессионально-ценностных ориентаций, интереса к будущей профессиональной деятельности, положительного отношения к выбранной специальности;
- формирование гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня;
- формирование исследовательского и критического мышления, мотивации к научно-исследовательской и проектной деятельности;

- формирование культуры ведения здорового образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья;
- развитие творческого потенциала личности;
- развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения.

Исполнители Программы – административный и преподавательский состав Высших школ университета и колледжа; Департамент молодежной и социальной политики; органы самоуправления обучающихся; социальные партнеры.

Основными направлениями воспитательной деятельности являются:

1. Профессионально-трудовое воспитание.

В процессе формирования конкурентоспособного выпускника университета, обладающего профессиональными навыками и компетенциями, важнейшую роль играет профессионально-трудовое воспитание, сущность которого заключается в приобщении обучающихся к профессиональной деятельности и связанными с ней социальным функциям в соответствии со специальностью и уровнем квалификации.

2. Гражданско-патриотическое и духовно-нравственное воспитание.

Формирование таких качеств личности как гражданственность, патриотическое и национальное самосознание предполагает целенаправленное развитие у обучающихся социально-ценных качеств личности: любовь к Родине, высокая нравственность в семье и в обществе, уважение к старшему поколению и человеку труда; политическая культура и ответственность за будущее страны, доброта, коллективизм, упорство в достижении цели, готовность к сочувствию и сопереживанию, высокая нравственность, чувство собственного достоинства, справедливость.

3. Культурно-просветительское воспитание.

Первостепенная задача культурно-просветительского воспитания обучающихся состоит в их приобщении к культурным ценностям, знакомство с материальными и нематериальными объектами человеческой культуры.

4. Вариативные направления воспитательной деятельности: научно-исследовательская и проектная деятельность, физическое воспитание, экологическое воспитание, добровольчество и культурно-творческая деятельность.

Планируемым результатом реализации Программы воспитательной работы является выпуск специалиста с высоким уровнем профессиональных компетенций, сформированным комплексом морально-нравственных социально-значимых качеств, активной гражданской позицией и ответственностью за принимаемые решения.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

– программы бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

Вид профессиональной деятельности: основной - организационно-управленческий, дополнительный - проектный

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные компетенции									
	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) (УК-4)	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных	Способен принимать обоснованные решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9)	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-10)

									ситуаций и военных конфликтов (УК-8)		
Блок 1	Обязательная часть										
Б1.О.1	История (история России, всеобщая история)	+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3					
Б1.О.2	Философия	+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3					
Б1.О.3	Иностранный язык				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.4	Физическая культура и спорт							+ УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
Б1.О.5	Право		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								+ УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3
Б1.О.6	Сервисная деятельность				+ УК-4.1						

	в гостиничном и ресторанном деле				УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.7	Безопасность жизнедеятельности									+ УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	
Б1.О.9	Менеджмент							+ УК-6.1. УК-6.2 УК-6.3			
Б1.О.11	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле									+ УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3	
Б1.О.17	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								
	Дисциплины направленности (профиля)										
Б1.В.1	Основы ресторанного сервиса			+ УК-3.1 УК-3.2	+ УК-4.1 УК-4.2						

				УК-3.3	УК-4.3						
Б1.В.2	Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса			+ УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
	Элективные дисциплины (модули)										
Б1.В. ДВ.1	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту							+ УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
	Факультативные дисциплины (модули)										
Б1.В. ФТД. 2	Проектная деятельность		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								
Блок 2	Практики										
Б2.О. У.1	Ознакомительная практика		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3				+ УК-61. УК-62 УК-63				

Б2.В. П.1	Проектно-технологическая практика		+									
			УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3									
Блок 3	Государственная итоговая аттестация											
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3	УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3	УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3	

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения										
		Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1)	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3)	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-4)	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5)	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6)	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8)			
Блок 1	Обязательная часть											

Б1.О.5	Право						+	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	
Б1.О.7	Безопасность жизнедеятельности							+	ОПК-7.1 ОПК-7.2
Б1.О.8	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		+	+					
Б1.О.9	Менеджмент		+						
Б1.О.10	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле			+					
Б1.О.11	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле						+	ОПК-5.1 ОПК-5.2	
Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельностью	+							+

Б1.О.1 4	Маркетинг					+ ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3			
Б1.О.1 5	Социально-экономическая статистика и статистика туризма						+ ОПК-5.1 ОПК-5.2		
Б1.О.1 6	Инновации в профессиональной деятельности	+ ОПК-1.1 ОПК-1.2							
Б1.О.1 7	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания							+ ОПК-7.2	
Б1.О.1 8	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле						+ ОПК-5.1 ОПК-5.2		
Б1.О.1 9	Правовое обеспечение профессиональной деятельности							+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	
Блок 2	Практики								
Б2.О.У .1	Ознакомительная практика	+ ОПК-1.1							

		ОПК-1.2 ОПК-1.3							
Блок 3	Государственная итоговая аттестация								
БЗ.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	+ ОПК-2.1 ОПК-2.2	+ ОПК-3.1 ОПК-3.2	+ ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	+ ОПК-5.1 ОПК-5.2	+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	+ ОПК-7.1 ОПК-7.2	+ ОПК-8.1 ОПК-8.2

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции обязательные и индикаторы их достижения					
		Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1)	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2)	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКО-3)	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности (ПКО-4)	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса (ПКО-5)	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ПКО-6)
Блок 1	Обязательная часть						
Б1.О.6	Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле					+ ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	

Б1.О.9	Менеджмент	+ ПКО-1.2					
Б1.О.13	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	+ ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	+ ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3			
Б1.О.14	Маркетинг						+ ПКО-6.2
Б1.О.16	Инновации в профессиональной деятельности			+ ПКО-3.1 ПКО-3.2			+ ПКО-6.3
Б1.О.17	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания				+ ПКО-4.1 ПКО-4.2		
Б1.О.18	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле						+ ПКО-6.1
Блок 3	Государственная итоговая аттестация						
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	+ ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	+ ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3	+ ПКО-4.1 ПКО-4.2	+ ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	+ ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции, установленные вузом и индикаторы их достижения			
		Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1)	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК УВ-2)	Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3)	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ-4)
Блок 1	Дисциплины направленности (профиля)				
Б1.В.1	Основы ресторанный сервиса		+ ПК УВ-2.1		
Б1.В.2	Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанный бизнеса		+ ПК УВ-2.2		
Б1.В.3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанный деятельности				+ ПК УВ-4.3
Б1.В.4	Формирование ресторанный продукта	+ ПК УВ-1.1			
Б1.В.5	Разработка бизнес-процессов предприятий				+ ПК УВ-4.1

	ресторанной сферы				
Б1.В.6	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса			+ ПК УВ-3.1 ПК УВ-3.2	
	Элективные дисциплины (модули)				
Б1.В.Д В.2.1	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	+ ПК УВ-1.2			
Б1.В.Д В.2.2	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания	+ ПК УВ-1.2			
Б1.В.Д В.3.1	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях				+ ПК УВ-4.2
Б1.В.Д В.3.2	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности				+ ПК УВ-4.2
Б1.В.Д	Технология работы		+		

В.4.1	службы питания и напитков (F&B)		ПК УВ-2.1		
Б1.В.Д В.4.2	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		+ ПК УВ-2.1		
	Факультативные дисциплины (модули)				
Б1.В.Ф ТД.1	Введение в технологию обслуживания		+ ПК УВ-2.1		
Блок 2	Практики				
Б2.В.П. 1	Проектно-технологическая практика	+ ПК УВ-1.1 ПК УВ-1.2	+ ПК УВ-2.1 ПК УВ-2.2	+ ПК УВ-3.1 ПК УВ-3.2	
Б2.В.П. 2	Организационно-управленческая практика				+ ПК УВ-4.1 ПК УВ-4.2 ПК УВ-4.3
Б2.В.П. 3	Преддипломная практика	+ ПК УВ-1.1 ПК УВ-1.2		+ ПК УВ-3.1 ПК УВ-3.2	+ ПК УВ-4.1 ПК УВ-4.2 ПК УВ-4.3
Блок 3	Государственная итоговая аттестация				

БЗ.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+ ПК УВ-1.1 ПК УВ-1.2	+ ПК УВ-2.1 ПК УВ-2.2	+ ПК УВ-3.1 ПК УВ-3.2	+ ПК УВ-4.1 ПК УВ-4.2 ПК УВ-4.3
--------	---	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--