

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 14:56:57

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Гостиничный бизнес
Содержание	История возникновения гостиничных цепей. Эволюция гостиничного бизнеса. Франчайзинг в сфере гостиничного бизнеса. Консорциум в сфере гостиничного бизнеса. Крупнейшие гостиничные цепи США. Крупнейшие гостиничные цепи Европы. Крупнейшие гостиничные цепи России. Крупнейшие гостиничные цепи Индии. Крупнейшие гостиничные цепи Азии. История становления и современное состояние гостиничной цепи. Современные технологии и инновации гостиничных цепей. Качественный сервис как основа развития гостиничных цепей.
Реализуемые компетенции	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ОПК-2 Знать: - цели и задачи деятельности подразделений организации; - потребности департаментов; Уметь: -формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение; -организовывать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; - осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: - навыками формирования целей, задач деятельности организации сферы гостеприимства; - навыками формирования системы бизнес-процессов; - навыками формирования стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания. Код компетенции ОПК-3

	Знать: - услуги, оказываемые в сфере гостеприимства и общественного питания; - отечественные и международные стандарты Уметь: -оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Владеть: -навыками оценки качества оказания услуг; - навыками обеспечения качества процессов оказания услуг Код компетенции ПК-1 Знать: - спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий Уметь: - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания - требованиям безопасности Владеть: - навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; - навыками оформления отчета под руководством руководителя практики от института (кафедры), самостоятельная работа.
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет - 8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1.Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2013. – 496 с 2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2012. – 512 с. 3.Медлик С., Инграм Х. Гостиничный бизнес: учебник - М.: Юнити-Дана, 2015.-240 с.
Дополнительная литература	1. Кусков А.С. Гостиничное дело: учеб.пособие / А.С. Кусков. – 2-е изд., испр. – М.: Дашков и Ко, 2010. – 328 с.; 2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.

Наименование дисциплины	Второй иностранный язык (немецкий)
Содержание	Раздел 1: Vorstellung / Знакомство. Раздел 2: AlltagDeutsch / Бытовая сфера общения. Раздел 3: Einkaufen / Покупки. Раздел 4: Tageszeiten / Время суток. Раздел 5: Lebensmittel / Продукты питания. Раздел 5:Lebensmittel / Продукты питания. Раздел 6:Familie / Семья. Раздел 7: Berlin / Берлин. Раздел 8: Wohnung / Жилье. Раздел 9: Freizeit / Свободное время. Раздел 10: Arbeit / Работа. Раздел 11: Gesundheit / Здоровье. Раздел 12: Reisen / Путешествия. Раздел 13: Kleidungeinkaufen / Покупка одежды. Раздел 14: DeutscheFeste / Праздники в Германии. Раздел 15: AusbildunginDeutschland / Образование в Германии.
Реализуемые компетенции	ОК – 3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции: ОК – 3 Знать: - основные правила произношения; - основы грамматики; - правила орфографии Уметь: - писать и говорить, используя лексику и грамматические формы и конструкции французского языка в пределах пройденной тематики; - читать, переводить и пересказывать тексты на иностранном языке; - осуществлять коммуникацию на иностранном языке Владеть: - приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы; - способами пополнения знаний на основе использования оригинальных источников на иностранном языке; - необходимыми навыками общения на иностранном языке; - техникой работы с основными типами справочной и учебно-справочной литературы (словари, энциклопедии, учебно-справочные издания) и разнообразной информационно-справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно-справочную литературу).
Трудоемкость, з.е.	12 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 5,6,7 семестры Экзамен – 8 семестр Контрольная работа – 5,6,7,8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Завьялова, В. М. Практический курс немецкого языка. Для начинающих : [учебник] / В.М. Завьялова, Л.В. Ильина. - 9-е изд. - М. : КДУ, 2014 - 864 с. - ISBN 978-5-98227-835-7 2. Поршнева, А.С. Второй иностранный язык (немецкий). Культура речевого общения : практикум / А.С. Поршнева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Уральский федеральный университет имени первого президента России Б.Н. Ельцина ; сост. А.А. Шагеева. - 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА :УрФУ, 2017. - 99 с.

Дополнительная литература	1. Коробкина Н.И. Стилистика второго иностранного языка [Электронный ресурс] : практикум для студентов 4-го курса Института иностранных языков / Н.И. Коробкина. — Электрон.текстовые данные. — Волгоград: Волгоградский государственный социально-педагогический университет, Волгоградское научное издательство, 2017. — 83 с. — 978-5-00072-220-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66732.html
---------------------------	---