

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 11:04:55
Уникальный программный ключ: 442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.В.01.ДЭ.01.02 Социальные технологии гостиничного сервиса

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.ДЭ.01.02 Социальные технологии гостиничного сервиса относится к вариативным дисциплинам по выбору, модуля «Управление в индустрии гостеприимства» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Данная дисциплина изучается в 5 семестре.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель обучения по дисциплине Б1.В.01.ДЭ.01.02 Социальные технологии гостиничного сервиса - раскрыть студентам специфику и содержание социальных технологий в сфере гостеприимства, способствовать усвоению студентами профессиональных позиций и навыков функциональной компетенции в организации социального воздействия на социальные процессы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-1; УК-3; ОПК-1

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки	Знать: Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. Уметь: Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. Владеть: Аргументированно

	<p>информации.</p> <p>УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.</p> <p>УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.</p>	<p>формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение</p>
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения.</p> <p>УК-3.2. Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия.</p> <p>УК-3.3. Демонстрирует навыки работы с институтами и организациями в процессе осуществления социального взаимодействия.</p>	<p>Знать: Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения.</p> <p>Уметь: Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия</p> <p>Владеть: Демонстрирует навыки работы с институтами и организациями в процессе осуществления социального взаимодействия.</p>
<p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: основные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: навыками создания новых продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 108/3 з.е.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Социокультура организации.
Тема 2. Партнерство - основа социального взаимодействия.
Тема 3. Сущность социальных технологий.
Тема 4. Социальные технологии в сервисе организационно - управленческой деятельности в гостеприимстве

6. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ – экзамен

7. АВТОР: к.э.н., доцент Гайрбекова М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол №9.

И.о. зав.кафедрой ЭУО



Р.С.-Э.Юшаева