Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2025 08:59:29
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

«Деловой этикет индустрии гостеприимства»

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.04 «Деловой этикет индустрии гостеприимства» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Деловой этикет индустрии гостеприимства» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Деловой этикет индустрии гостеприимства» изучается на 4 курсе.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является: ознакомление студентов с основными аспектами делового взаимодействия и оптимизация умений и навыков делового общения

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-1; ПКО-5

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: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными

	информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.	подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам 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	Знать: систему классификации гостиниц и других средств размещения; нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации; выполнять работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации Владеть: знаниями и практическими навыками в области стандартизации и сертификации сферы гостеприимства.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 108/3 з.е.

5. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Предмет и задачи деловой этики в индустрии гостеприимства
Тема 2. Компоненты деловой этики
Тема 3. Этикет удаленных коммуникаций
Тема 4. Эффективность деловых коммуникаций.
Тема 5. Соотношение понятий «деловая беседа» и «переговоры».
Тема 6. Виды деловых совещаний

Тема 7. Деловой этикет и социальная ответственность организаций индустрии гостеприимства
Тема 8. Система регулирования делового этикета в организации.

6. **Формы промежуточной аттестации – зачет.**

7. **Автор:** к.э.н., доцент Гайрбекова М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 23.04.2025 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С.-Э.Юшаева