

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью изучения дисциплины «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является формирование системы теоретических знаний и практических навыков принятия решений в области организации и планирования деятельности предприятий сервиса.
<b>Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>	Дисциплина «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» относится к базовой части (Б1.Б.17) учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов».
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);</li> <li>- готовность организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3);</li> <li>- готовность к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-2);</li> <li>- готовность к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов (ПК-12).</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает следующие навыки:</p> <p><b>Знать:</b> основы организации основного производства, структуру процесса оказания услуг, сервиса; основные принципы выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя;</p> <p><b>Уметь:</b> организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками организации процесса сервиса; навыками анализа данных, характеризующих производственно-хозяйственную деятельность предприятия сервиса</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и планирование деятельности предприятия как область научного знания.</li> <li>2. Предприятие как объект организации и планирования.</li> <li>3. Организация производственного процесса и процесса оказания услуг.</li> <li>4. Организация основного производства на предприятии.</li> <li>5. Организация системы качества на предприятиях сервиса.</li> <li>6. Организация обслуживания потребителей.</li> <li>7. Организация производственной инфраструктуры предприятий сервиса.</li> <li>8. Организация труда и зарплаты на предприятии сервиса.</li> <li>9. Основы внутрифирменного планирования.</li> <li>10. Планирование маркетинга.</li> <li>11. Планирование инвестиционной деятельности предприятия.</li> <li>12. Планирование объема производства и реализации услуг.</li> <li>13. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда.</li> <li>14. Планирование издержек и финансовых результатов предприятия сервиса</li> </ol>
<b>Используемые информационные, инструментальные</b>	<p><b>Основная и дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виноградова М. В., Панина З. И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие. 8-е изд. М.:</li> </ol>

**и программные средства**

- Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2014. 448 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511993>
2. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2011. 400 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
  3. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 368 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>
  4. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. 320 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>
  5. Матюхина Ю.А. Организация туристической индустрии: Учебное пособие. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 304 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=215588>
  6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
  7. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
  8. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 304 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>
  9. Савкина Р. В. Планирование на предприятии [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров. М.: Дашков и К, 2013. 324 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415257>
  10. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие. М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. 256 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320585>
  11. Туровец О.Г. Организация производства и управление предприятием: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б.Родионов и др.; Под ред. О.Г.Туровца. 3-е изд. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 506 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=472411>
  12. Фатхутдинов Р.А. Организация производства: Учебник. 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2011. 544 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=255791>
  13. Янковская В.В. Планирование на предприятии: Учебник. М.: НИЦ Инфра-М, 2013. 425 с. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367874>

***Программное обеспечение:***

Для успешного освоения дисциплины обучающейся используют следующие программные средства:

- Операционная система Windows или Linux
- пакет офисных программ Microsoft Office или Libre Office.

***Информационно-справочные системы:***

- Справочная правовая система «Консультант Плюс».
- Электронные каталоги научной библиотеки СГЮА – автоматизированная библиотечная программа ИРБИС;
- Ресурсы электронно-библиотечной системы «ИНФРА-М»;
- Виртуальная обучающая среда Moodle;

***Материально-техническое обеспечение дисциплины:***

В целях обеспечения учебного процесса при необходимости используется аудитория, оборудованная мультимедийной техникой.

<b>Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся</b>	Доклады, теоретический опрос, анализ ситуаций, решение тестов.
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен.