

Изучаемые дисциплины и дисциплины по выбору:

43.02.11 *Гостиничный сервис*

- Здания и инженерные системы гостиниц
- Менеджмент
- Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг
- Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей
- Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- Организация продаж гостиничного продукта
- Транспортные услуги в гостиничной индустрии
- Введение в специальность
- Имидж гостиницы
- Организация питания в гостиницах и туристических комплексах
- Сервисная деятельность
- Анимационный сервис в гостиницах
- Выполнение работ по профессии «Администратор гостиницы»

19.02.10 *Технология продукции общественного питания*

- Физиология питания
- Охрана труда
- Управление персоналом в предприятиях питания
- Нормативная и техническая документация общественного питания
- Основы проектирования предприятий общественного питания
- Производство пищевых продуктов в специализированных цехах потребительской кооперации
- Организация обслуживания в предприятиях питания
- Кухня народов мира
- Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
- Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
- Оборудование предприятий общественного питания
- Управление структурным подразделением организации
- Выполнение работ по профессии «Повар»

43.03.01 *Сервис*

- Сервисология
- Сервисная деятельность
- Менеджмент в сервисе
- Основы предпринимательской деятельности
- Организация и планирование деятельности предприятий
- Этика бизнеса и управление в сервисе
- Технологии сервиса на производстве
- Развлекательные услуги
- Мотивация трудовой деятельности
- Инновации в сервисе
- Экономическое поведение
- Управление качеством на производстве
- Организация обслуживания в производственном сервисе
- Имиджелогия
- Сервисная эргономика
- Профессиональная этика и этикет
- Этикетные технологии в сервисе
- Имидж сервисной организации
- Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах
- Организация развлечений

19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*

- Физиология питания
- Основы здорового питания
- Менеджмент в общественном питании
- Технология продукции общественного питания
- Контроль качества и нормативно-технологическая документация в общественном питании
- Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Проектирование предприятий общественного питания с основами САПР
- Финансово-экономическая деятельность ресторана
- Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции
- Кулинария народов мира
- Основы технологии пищевых производств
- Управление персоналом ресторана
- Современные технологии контроля и управления ресторанным бизнесом
- Управление качеством
- Ингредиенты для пищевых производств
- Организация продаж в ресторанной деятельности
- Современные техники обслуживания в предприятиях питания

- Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции
- Дизайн кулинарной продукции
- Организация ресторанного дела в гостиничной индустрии
- Кондитерское производство в ресторане
- Производство мучных кондитерских изделий в специализированных цехах