

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.09 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии

1. Цель и задачи дисциплины

Цель:

Формирование у студентов основ теоретических знаний и навыков осуществления производственно-технологической деятельности и организации функциональных процессов на предприятиях гостеприимства и общественного питания

Задачи:

- изучить типологии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- исследовать особенности производственных, технологических и трудовых процессов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и их влияние на качество;
- ознакомление с производственно-технологическим оборудованием и новыми технологическими решениями.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Общепрофессиональных:

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Профессиональных:

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;

ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, читается на 2 курсе в 3 и 4 семестре по ОФО и ЗФО.

Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», основывается на знании следующих дисциплин: «Основы гостиничной и ресторанной деятельности», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

Изучение дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания» необходимо для дальнейшего изучения дисциплины «Логистика в гостинично - ресторанной деятельности»

3. Общий объём дисциплины: 6 з.е. (216 час)

4. Планируемые результаты обучения

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

5. Форма(ы) промежуточной аттестации: предполагается проведение зачета в 3 семестре и экзамена в 4 семестре.

6. Дополнительная информация

При изучении дисциплины предполагается: в 3 семестре контрольная работа, в 4 семестре выполнение курсовой работы.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных аудиториях.