

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о государственном аккредитованном некоммерческом частном образовательном учреждении высшего  
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна образования  
Должность: ректор «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»  
Дата подписания: 01.02.2024 15:09:20 (г. Краснодар)  
Уникальный программный ключ: (НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)  
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе,  
доцент Севрюгина Н.И.  
17 апреля 2023

**Б1.О.13**  
**Технологии и организация обслуживания на  
предприятиях сферы гостеприимства**

**Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Кафедра педагогики и межкультурных коммуникаций**  
Учебный план 43.03.03 Гостиничное дело  
Квалификация **бакалавр**  
Форма обучения **заочная**  
Программу составил(и): профессор, Елисеева Н.В, д.г.н.

**Распределение часов дисциплины по курсам**

| Курс<br>Вид занятий                                    | 1  |    | 2    |      | Итого |      |
|--|----|----|------|------|-------|------|
|  | УП | РП | УП   | РП   |       |      |
| Лекции   | 2  | 2  | 12   | 12   | 14    | 14   |
| Практические   |    |    | 14   | 16   | 14    | 16   |
| Индивидуальные консультации                            |    |    | 0,5  | 0,5  | 0,5   | 0,5  |
| Контактная работа на аттестации (в период экз. сессий) |    |    | 1,1  | 1,1  | 1,1   | 1,1  |
| В том числе в форме практ.подготовки                   |    |    | 8    | 8    | 8     | 8    |
| Итого ауд.   | 2  | 2  | 26   | 28   | 28    | 30   |
| Контактная работа                                      | 2  | 2  | 27,6 | 29,6 | 29,6  | 31,6 |
| Сам. работа  | 34 | 34 | 171  | 133  | 205   | 167  |
| Часы на контроль                                       |    |    | 17,4 | 17,4 | 17,4  | 17,4 |
| Итого  | 36 | 36 | 216  | 180  | 252   | 216  |

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|     |  |
|-----|--|
| 1.1 | Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных систем в управлении гостиничным бизнесом, процессах расчета заработной платы и применению автоматизированных информационных технологий для решения задач управления финансово-хозяйственной деятельностью туристической индустрии. |
| 1.2 |  |

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

|                    |  |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.О   |
| <b>2.1</b>         | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| 2.1.1              | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:   |
| 2.1.2              |  |
| 2.1.3              | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);   |
| 2.1.4              |  |
| 2.1.5              | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов   |
| 2.1.6              | (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2)   |
| 2.1.7              |  |
| 2.1.8              | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5)  |
| 2.1.9              |  |
| <b>2.2</b>         | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>   |
| 2.2.1              | Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору математического и естественнонаучного цикла. Для изучения названного курса необходимо знание студентами курса математики, информатики, информационное обеспечение управления гостиничным бизнесом, организация гостиничного дела. Знания, полученные при изучении дисциплины «Информационные технологии в управлении гостиничным предприятием» используется в дальнейшем при изучении дисциплин: «Профессиональные компьютерные программы», «Проектирование гостиничной деятельности», в учебно-исследовательской и научно-исследовательской работе, при выполнении дипломной работы |

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

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

**ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания**

**ПК-5: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса**

**Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)**

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

|            |                 |
|------------|-----------------|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>   |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>   |
| <b>3.3</b> | <b>Владеть:</b> |