

Документ подписан простой электронной подписью  
Информационно-образовательное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования  
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна  
Должность: ректор «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»  
Дата подписания: 07.05.2024 15:55:26 (г. Краснодар)  
Уникальный программный ключ: (НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)  
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе,  
доцент Севрюгина Н.И.  
25.12.2023

**Б1.В.ДЭ.14.02**  
**Технология и организация выставочной  
деятельности**

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

Закреплена за кафедрой **Кафедра педагогики и межкультурных коммуникаций**  
Учебный план 43.03.02 Туризм  
Квалификация **бакалавр**  
Форма обучения **очная**  
Программу составил(и): к.и.н., Заведующий кафедрой рекламы и дизайна; член ученого совет, Малиш М.А.

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	16 5/6			
Неделя	16 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Контактная работа на аттестации	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,2	48,2	48,2	48,2
Сам. работа	59,8	59,8	59,8	59,8
Итого	108	108	108	108

**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.В.ДЭ.14
<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	
2.1.10	
2.1.11	PR технологии и реклама туристской деятельности
2.1.12	Деловые коммуникации и культура речи
2.1.13	Мультимедиа технологии в туристской индустрии
2.1.14	Технологии и организация активных и экстремальных видов туризма
2.1.15	Информационно-коммуникативные и гис-технологии в туризме
<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
2.2.2	
2.2.3	Производственная практика: проектно-технологическая
2.2.4	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Экономика и предпринимательство в сфере туризма
2.2.7	Разработка и принятие управленческого решения в сфере туризма
2.2.8	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.2.9	Стратегический менеджмент в туризме
2.2.10	Технологии и организация делового и событийного туризма
2.2.11	Управление персоналом в сфере туризма
2.2.12	Технология внутреннего туризма
2.2.13	Курортное дело

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

**ПК-7: Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий**

**ПК-8: Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий**

<b>Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)</b>
<b>ПК-8.1: Знает процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг</b>
<b>Знать:</b>
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
<b>Уметь:</b>
Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы
Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
<b>Владеть:</b>
Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы
Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы Внедрением разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы Внедрением разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ПК-8.2: Умеет выбрать и применить клиентоориентированные технологии туристского обслуживания</b>
<b>Знать:</b>
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы



<p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>
<p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p><b>Владеть:</b></p>
<p>Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p>
<p>Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Внедрением разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>
<p>Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Внедрением разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p><b>ПК-7.1: Знает туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста</b></p>
<p><b>Знать:</b></p>
<p>Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>
<p>Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p><b>Уметь:</b></p>
<p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p>
<p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>
<p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>



<p>Внедрением разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p><b>ПК-7.3: Владеет навыками ведения переговоров с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации туристских продуктов</b></p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p><b>Владеть:</b></p> <p>Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Внедрением разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Разработкой внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы</p> <p>Внедрением разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>

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

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
------------	---------------

