

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.09.2023 15:19:50

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Технические системы в сервисном обслуживании

Закреплена за кафедрой **Антикризисное и корпоративное управление**

Учебный план z43.04.01.01_1.plx

Форма обучения **заочная**

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Практические	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.1 Цели освоения дисциплины: формирование представления о материально-технической базе предприятий социально-культурного и туристического назначения, их техническом оснащении, а также изучение современных технологий применения профессионального оборудования в гостеприимстве и туризме.

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

ПК-5: Способность анализировать, верифицировать, оценивать полноту информации в ходе профессиональной деятельности, при необходимости восполнять и синтезировать недостающую информацию и работать в условиях неопределенности о функционировании и развитии гостиничных комплексов, туристических фирм и предприятий питания

ПК-7: Готовностью к диагностике и анализу запросов потребителей, планированию, координации, контролю оптимального варианта процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя в индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

состав и назначение профессионального технологического оборудования, роль и задачи персонала по обеспечению работы специального оборудования, алгоритмы проведения диагностики технологического оборудования на сервисных предприятиях

методы оценки полноты информации в ходе профессиональной деятельности, при необходимости восполнять и синтезировать недостающую информацию и работать в условиях неопределенности о функционировании и развитии гостиничных комплексов, туристических фирм и предприятий питания(соотнесено с индикатором ПК -5.1)

основы диагностики и анализа запросов потребителей, планирования, координации, контроля оптимального варианта процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя в индустрии гостеприимства(соотнесено с индикатором ПК -7.1)

Уметь:

осуществлять сквозной контроль качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых материальных ресурсов, проводить мероприятия в случае отказа технологического оборудования, организовать технологический процесс сервиса в соответствии с производственными стандартами

при необходимости восполнять и синтезировать недостающую информацию о функционировании и развитии гостиничных комплексов, туристических фирм и предприятий питания и работать в условиях неопределенности (соотнесено с индикатором ПК -5.2)

проводить диагностику и анализ запросов потребителей, планирование, координацию, контроль оптимального варианта процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя в индустрии гостеприимства(соотнесено с индикатором ПК -7.2)

Владеть:

методами оценки показателей качества услуг и трудоемкости их производства, статистическими методами оценки эффективности работы профессионального технологического оборудования
навыками поиска и сбора достоверной информации (соотнесено с индикатором ПК -5.3)
навыками проведения CustDev(соотнесено с индикатором ПК -7.3)