

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.09.2023 13:34:33

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Технические системы в сервисном обслуживании

Закреплена за кафедрой **Антикризисное и корпоративное управление**

Учебный план 43.04.01.01_1.plx

Форма обучения **очная**

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Неделя	14			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
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)