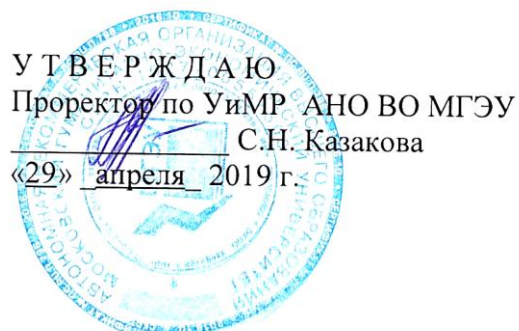


АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МОСКОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
(АНО ВО МГЭУ)



АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной  
программы прикладного бакалавриата

**«Ресторанная деятельность»**

Формы обучения:

очная, заочная

Типы задач профессиональной  
деятельности:

организационно-  
управленческий,  
технологический,  
сервисный, проектный,  
исследовательский

Москва 2019

## 1. Цели и задачи обучения по дисциплине

**Цель** обучения по дисциплине Б1.О.13 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания – формирование профессиональных компетенций, связанных со осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения.

**Задачи** изучения дисциплины Б1.О.13 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания:

- систематизация и углубление базовых знаний о состоянии, проблемах и перспективах индустрия гостеприимства в современных условиях;
- формирование представлений о технологиях, обеспечивающих развитие индустрии гостеприимства;
- повышение уровня практического владения навыками обслуживания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины Б1.О.13 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания направлен на формирование у слушателей, обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» профессиональных и общепрофессиональных компетенции ОПК-1; ОПК-3; ПКО-4

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)  *для профессиональных компетенций
<p><b>ОПК-1</b></p> <p>Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p><b>Знает:</b> особенности применения технологических новаций и современного программного обеспечения, поиска, применения технологических новаций</p>	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
	<p><b>Умеет:</b> определять потребность в технологических новациях, находить и применять в работе технологические новации</p>	<p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и</p>	

	<p>в организационных сферах</p> <p><b>Владеет:</b> навыком применения технологических новаций, определения запроса на использование технологических новаций, использования информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
<p><b>ОПК-3</b></p> <p>Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: особенности качества процессов оказания услуг и их оценивания.</p> <p>Умеет: оценить качество оказания услуг, обеспечить качество требуемым стандартом</p> <p>Владеет: навыком объективного оценивания процессов оказания услуг, а так же способностью обеспечить требуемое качество в процессе оказания услуг</p>	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>	
<p><b>ПКО-4</b></p> <p>Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знает:</b> особенности проектирования объектов профессиональной деятельности, цели, задачи проекта.</p> <p><b>Умеет:</b> определить цели и задачи проектирования, составить технико-</p>	<p>ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p>	<p>33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>33.008</p>

	экономическое обоснование проектов	ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.	Руководитель предприятия питания
	<b>Владеет:</b> навыком работы с проектированием, осуществления процессов проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы		Анализ отечественного и зарубежного опыта

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.13 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания реализуется в рамках базовой части Блока I «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

В качестве промежуточной аттестации по дисциплине предусмотрен экзамен в 6-м семестре у обучающихся по очной форме обучения, и экзамен в 5-м семестре у обучающихся по заочной форме обучения.

### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебной работы) и на самостоятельную работу обучающихся

Согласно учебным планам общая трудоемкость дисциплины Б1.О.13 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		VI
<b>Контактная работа (аудиторные занятия) всего, в том числе:</b>	72	72
лекции	36	36
практические/семинарские занятия	36	36
<b>Самостоятельная работа</b>	72	72
<b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
<b>Контактная работа (аудиторные занятия) всего, в том числе:</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
лекции	4	4
практические/семинарские занятия	8	8
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>159</b>	<b>159</b>
<b>Промежуточная аттестации - экзамен</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

\* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом<sup>1</sup>

## 5. Краткое содержание дисциплины

- Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы
- Технологии, обеспечивающие развитие индустрии гостеприимства.
- Классификация гостиниц и других средств размещения.
- Технологический цикл обслуживания туристов в гостиницах. Его основные этапы.
- Основы производственно-технологической деятельности средств размещения.
- Основы навыков обслуживания
- Сущность гостиничного продукта
- Организационные формы функционирования предприятия размещения
- Использование информационных технологий в деятельности предприятия
- Основы управления предприятием размещения

---

<sup>1</sup> Примечание:

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов).