

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г.СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
(ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ТИС (филиала) ДГТУ
В.Е. Жидков
26.09.2019г.

АННОТАЦИИ
рабочих программ дисциплин
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
«Сервис на предприятиях питания»

Закреплены за кафедрой «Сервис»

Учебный план

vd430301-19-Сп.plx

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

МОДУЛЬ 1. ОСОБЕННОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СЕРВИСА ПИТАНИЯ

Управление качеством услуг и организация
обслуживания в общественном питании
аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой
Учебный план

Сервис
vd430301-19-Сп.plx
"Сервис на предприятиях питания"

Форма обучения
Программу составил(и):

очно-заочная
д.э.н, профессор, Н.В. Лазарева

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная	24	24	24	24
Сам. работа	12	12	12	12
Итого	36	36	36	36

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Получение слушателями необходимых знаний, умений и навыков в области качества оказываемых услуг, организации обслуживания в соответствии с международными требованиями к сервису на предприятиях питания и использовании современных технологий обслуживания потребителей услуг.
-----	--

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДВОРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

К освоению дополнительной профессиональной программы «Управление качеством услуг и организация обслуживания в общественном питании» допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. (Часть 3 статьи 76 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, №53, ст. 7598; 2013, №19, ст. 2326).

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

ПК-1.1: готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей

ПК-1.2: готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей

ПК-1.3: готовностью к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

ПК-1.4: готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1	- основные методы организации, мотивации и координации деятельности сервисных предприятий; - методы оценки и контроля качества процессов сервиса, услуг и работ; - методы организации и эффективного осуществления сквозного контроля качества процесса сервиса, параметров процессов сервиса, используемых материальных и нематериальных ресурсов и систем сервиса.
3.2	Уметь:
3.2	- планировать и координировать деятельность предприятий сервиса; - проводить оценку и контроль качества процессов сервиса, услуг и работ; - организовывать сквозной контроль качества процесса сервиса, параметров процессов сервиса, используемых материальных и нематериальных ресурсов и систем сервиса.
3.3	Владеть:
3.3	- опытом проведения оценки эффективности развития производственных систем; - методологией сбора информации и анализа научно-технической информации по заданной теме; анализа разнородных литературных источников, касающихся сервисной деятельности; - навыками организации и эффективного осуществления сквозного контроля качества процесса сервиса, параметров процессов сервиса, используемых материальных и нематериальных ресурсов и систем сервиса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

МОДУЛЬ 2. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОЦЕССА ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

Проектирование услуг на предприятиях питания аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Учебный план

Сервис

vd430301-19-Сп.plx

"Сервис на предприятиях питания"

Форма обучения

Программу составил(и):

очно-заочная

д.э.н, Профессор, Н.В. Лазарева

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная	24	24	24	24
Сам. работа	10	10	10	10
Итого	34	34	34	34

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<p>Цель дисциплины - усвоение основных сведений, связанных с проектированием сервисных предприятий включая расчеты производственной программы, численности рабочих и других параметров, а также изучение состояния и путей развития производственной базы таких предприятий.</p> <p>Задачи дисциплины - ознакомление с теоретическими основами проектирования процесса оказания услуг; рассмотрение видов, типов и функций предприятий сервиса, организаций и их служб; определение структуры и требований к производственно-технологической базе предприятий сервиса;</p> <p>изучение основ проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятия; овладение методикой технологического расчета и планировки производственных зон и участков; выявление технологических и других требований к предприятиям сервиса; овладение методиками расчета программы сервисных работ, производственной программы, проектных мощностей сервисного предприятия, ресурсного обеспечения процесса оказания услуг.</p>
-----	--

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДВОРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

К освоению дополнительной профессиональной программы «Проектирование услуг на предприятиях питания» допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. (Часть 3 статьи 76 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, №53, ст. 7598; 2013, №19, ст. 2326).

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

ПК-1.1: готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей

ПК-1.2: готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей

ПК-1.3: готовностью к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

ПК-1.4: готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1	<ul style="list-style-type: none">- основные методы организации, мотивации и координации деятельности сервисных предприятий;- методы оценки и контроля качества процессов сервиса, услуг и работ;- методы организации и эффективного осуществления сквозного контроля качества процесса сервиса, параметров процессов сервиса, используемых материальных и нематериальных ресурсов и систем сервиса.
3.2	Уметь:
3.2	<ul style="list-style-type: none">- планировать и координировать деятельность предприятий сервиса;- проводить оценку и контроль качества процессов сервиса, услуг и работ;- организовывать сквозной контроль качества процесса сервиса, параметров процессов сервиса, используемых материальных и нематериальных ресурсов и систем сервиса.
3.3	Владеть:
3.3	<ul style="list-style-type: none">- опытом проведения оценки эффективности развития производственных систем;- методологией сбора информации и анализа научно-технической информации по заданной теме; анализа разнородных литературных источников, касающихся сервисной деятельности;- навыками организации и эффективного осуществления сквозного контроля качества процесса сервиса, параметров процессов сервиса, используемых материальных и нематериальных ресурсов и систем сервиса.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

МОДУЛЬ 3. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ
Итоговый зачет

аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой
 Учебный план

Сервис
 vd430301-19-Сп.plx
 "Сервис на предприятиях питания"

Форма обучения
 Программу составил(и):

очно-заочная
 д.э.н., Профессор, Н.В. Лазарева

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Часы на	2	2	2	2
Итого	2	2	2	2

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Получение слушателями необходимых знаний, умений и навыков в области сервиса на предприятиях питания и использовании современных технологий обслуживания потребителей услуг.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

К освоению дополнительной профессиональной программы «Сервис на предприятиях питания» допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. (Часть 3 статьи 76 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, №53, ст. 7598; 2013, №19, ст. 2326).

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

ПК-1.1: готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства

ПК-1.2: готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей

ПК-1.3: готовностью к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

ПК-1.4: готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1	- систему проведения маркетинговых исследований потребительского рынка услуг; - сформированные знания порядка расчета показателей эффективности туристского продукта; - систему мониторинга рынка туристских услуг; - основы теории организации обслуживания клиентов.
3.2	Уметь:
3.2	- разрабатывать план проведения маркетинговых исследований потенциальных потребителей и конкурентов; - частично освоенные умения рассчитывать показатели, характеризующие прибыльность и эффективность туристского продукта; - использовать систему мониторинга рынка туристских услуг; - выявить основные направления деятельности предприятий туризма на основе анализа информации по объекту исследования.
3.3	Владеть:
3.3	- способностью формировать систему маркетинговых исследований на рынке туристских услуг; - частично сформированные навыки анализировать туристский продукт с точки зрения его прибыльности и эффективности; - навыками использования системы мониторинга рынка туристских услуг; - навыками проведения мониторинга рынка туристских услуг.