Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.11.2020 12:06:44
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: заочная

Общая трудоемкость 9 ЗЕТ

Виды контроля на курсах:
экзамен(ы) 2

зачет(ы) 1

курсовая работа 2

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		2		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Лекции	4	4	8	8	12	12
Практические	10	10	10	10	20	20
Итого ауд.	14	14	18	18	32	32
Контактная работа	14	14	18	18	32	32
Сам. работа	90	90	189	189	279	279
Часы на контроль	4	4	9	9	13	13
Итого	108	108	216	216	324	324

Курск 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	познакомить с особенностями организации процесса обслуживания туристов на предприятиях общественного питания

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
Знать:
технологические новации и современное рпограммое обеспечение в сфере гостепримтсва и общественного питания
Уметь:
уметь применять технологические новации и современное рпограммое обеспечение в сфере гостепримтсва и общественного питания
Владеть:
технологическую концепцию организаци размещения и общественного питания