

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.6. **Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве**

Направление подготовки 43.04.03. "Гостиничное дело"

Магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело"

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Цель: формирование у студентов системы знаний по методологии системного анализа, обобщения и моделирования систем, предметов и процессов, других объектов производственно-торговой деятельности заведений гостинично-ресторанного хозяйства.

Задачи: приобретение навыков применения теоретических знаний по системному анализу при решении задач, связанных с формальным (схематическим) представлением всех процессов производства продукции и обслуживания потребителей заведений гостинично-ресторанного хозяйства.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **знать:** сведения о системный анализ как методологию научного познания, свойства систем, формальное представление и операторов и процессоров систем; **уметь:** проводить системный анализ совокупности предприятий гостинично-ресторанной отрасли деятельности, моделировать состав и структуру организации функционирования систем отрасли.

обладать компетенциями: ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

ПК-1 готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

ПК-4 – готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

ПК-5 - готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

ПК- 6 – способностью проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов;

ПК- 7 – готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей;

ПК- 8 – готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии;

ПК- 9 – готовностью ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности;

ПК- 10- готовностью к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения;

ПК-15 - готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений.

Программа учебной дисциплины

Смысловой модуль 1. Методология системного анализа.

Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания.

Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление.

Тема 3. Общие принципы анализа систем.

Смысловой модуль 2. Индустрия гостеприимства как система удовлетворения разнообразных потребностей потребителей.

Тема 1. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.

Тема 2. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг.

Тема 3*. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов.
Операторы гостиничного хозяйства.

Смысловой модуль 3. Производство продукции ресторанного хозяйства как большая технологическая система.

Тема 1. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.

Тема 2. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.

Тема 3. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства.

Тема 4. Операторные модели производства продукции ресторанного хозяйства.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции- 18 часов, практические занятия – 18 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Разработчик

Топольник В.Г., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)


(подпись)

Заведующий кафедрой:

Л.А. Заремба д.т.н., проф.
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

ФАКУЛЬТЕТ
РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО
БИЗНЕСА
Очная форма обучения


(подпись)