

## АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО И РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Направление подготовки бакалавров - 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки - «Социокультурный сервис»

Кафедра туризма и сервиса

<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов необходимых теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и ресторанах; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных эффективных методах ведения гостиничного хозяйства и предприятий ресторанного бизнеса.
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</b>	Тема 1. Введение. Цель, задачи дисциплины. Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса Тема 2. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайнинг в гостиничном бизнесе Тема 3. Правовые основы организации гостиничного хозяйства Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ Тема 5. Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения Тема 6. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория Тема 7. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства Тема 8. Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения Тема 9. Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства. Показатели эффективности гостиничного хозяйства. Коэффициент загрузки Тема 10. Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов Тема 11. Организационная и производственная структура предприятий общественного питания Тема 12. Классификация услуг общественно-го питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания

	<p>Тема 13. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к обслуживанию</p> <p>Тема 14. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса</p> <p>Тема 15. Стандарты работы персонала ресторана. Культура общения с гостем, технология подготовки персонала</p> <p>Тема 16. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Этапы обслуживания. Технология обслуживания гостей ресторана</p> <p>Тема 17. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Виды питания, предоставляемые при обслуживании туристов. Формы и методы обслуживания туристов</p> <p>Тема 18. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню</p>
<p><b>Пререквизиты дисциплины</b></p>	<p>«Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность», «Организация контактной зоны в социокультурном сервисе». «Технология ресторанного обслуживания»</p>
<p><b>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</b></p>	<p><b>ОПК-3</b> - способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-6</b> - способен применять в профессиональной деятельности нормативные и правовые акты в сфере сервиса</p> <p><b>ПКО-1</b> - способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учётом требований потребителя</p>
<p><b>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>ОПК-3</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий обслуживания;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей;</li> </ul>

