

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

Цель изучения дисциплины	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.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	Тема 1. Введение. Цель, задачи дисциплины. Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса Тема 2. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг 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>Пререквизиты дисциплины</p>	<p>«Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность», «Организация контактной зоны в социокультурном сервисе». «Технологии ресторанного обслуживания»</p>
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</p>	<p>ОПК-3 - способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6 - способен применять в профессиональной деятельности нормативные и правовые акты в сфере сервиса</p> <p>ПКО-1 - способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учётом требований потребителя</p>
<p>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>ОПК-3</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий обслуживания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей;

	<p>Владеть: -навыками оценки качества процессов, в деятельности предприятия ресторанного бизнеса ОПК-6</p> <p>Знать: – правовые основы организации гостиничного хозяйства; – правила предоставления гостиничных услуг в РФ; – типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы;</p> <p>Уметь: - выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; -отличать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;</p> <p>Владеть: -навыками создания программы продвижения гостиничных и ресторанных слуг ПКО-1</p> <p>Знать: - технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия, в соответствии с требованиями потребителя; – Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения;</p> <p>Уметь: - применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала</p> <p>Владеть: - методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей гостиничных услуг</p>
Используемые инструментальные и программные средства	Microsoft Office
Форма текущего контроля	Рейтинг-контроль № 1-3
Форма промежуточного контроля знаний	Зачёт

Составитель аннотации:

О. И. Ирина

Заведующий кафедрой ТиС

Л. Г. Гужова

Председатель учебно-методической комиссии

Направления 43.03.01

О. Б. Ярьс

