

## АННОТАЦИЯ

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»**

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>	<p>Тема 1. Введение. Цель, задачи дисциплины. Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса</p> <p>Тема 2. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе</p> <p>Тема 3. Правовые основы организации гостиничного хозяйства</p> <p>Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ</p> <p>Тема 5. Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Тема 6. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория</p> <p>Тема 7. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства</p> <p>Тема 8. Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения</p> <p>Тема 9. Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства.</p> <p>Тема 10. Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов</p> <p>Тема 11. Организационная и производственная структура предприятий общественного питания</p> <p>Тема 12. Классификация услуг общественного питания.</p> <p>Тема 13. Материально-техническая база предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 14. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к обслуживающему персоналу.</p> <p>Тема 15. Стандарты работы персонала ресторана.</p> <p>Тема 16. Организация обслуживания потребителей в ресторане.</p> <p>Тема 17. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.</p> <p>Тема 18. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</p>
<b>Пререквизиты дисциплины</b>	«Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность», «Организация контактной зоны в социокультурном сервисе».
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</b>	<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>
<b>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе</b>	<b>ОПК-3</b> <b>Знать:</b>

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

Составитель аннотации:

Заведующий кафедрой ТиС

Председатель учебно-методической комиссии  
Направления 43.03.01

О. И. Ирина

Л. Г. Гужова

О. Б. Ярь

