

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)	<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. Франчайнинг 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 Показатели</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. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий</p>

	<p>общественного питания по предоставлению услуг. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания.</p> <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</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 сфере услуг», «Сервисная деятельность», «Организация контактной зоны в социокультурном сервисе».</p>
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</p>	<p>ОК-4 - способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>ОПК-3 - готовность организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя</p> <p>ПК-1 - готовность к организации контактной зоны предприятия сервиса</p>

Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

ОК-4

Знать:

- теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий обслуживания

Уметь:

-организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОПК-3

Знать:

- технологии разработки и формирования услуг предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, в соответствии с требованиями потребителя;

Уметь:

- применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала
-организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя

Владеть:

- методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей гостиничных и ресторанных услуг

ПК-1

Знать:

– специфические особенности работы в гостиничном и ресторанном бизнесе;

Уметь:

- применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала
-организовывать работу контактной зоны предприятия сервиса

Владеть:

- навыками предоставления услуг, необходимых для удовлетворения конкретных потребностей гостя.

Используемые

Microsoft Office, 7-Zip, AcrobatReader.

