

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)	Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса. Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства. Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения. Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства. Показатели эффективности гостиничного хозяйства. Коэффициент загрузки. Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов. Организационная и производственная структура предприятий общественного питания. Классификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания. 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. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса. Стандарты работы персонала ресторана. Культура общения с гостем, технология подготовки персонала. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Этапы обслуживания. Технология обслуживания гостей ресторана. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Виды

	питания, предоставляемые при обслуживании туристов. Формы и методы обслуживания туристов. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.
Пререквизиты дисциплины	Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как: «Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность», «Организация контактной зоны в социокультурном сервисе». «Технология ресторанного обслуживания»
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<p><i>ОПК-3</i> - способен обеспечивать требуемое качество процессов</p> <p><i>ОПК-6</i>-способен применять в профессиональной деятельности нормативные и правовые акты в сфере сервиса</p> <p><i>ПКО-1</i> - способен к разработке и совершенствованию клиентских отношений с учётом требований потребителя</p> <p><i>ПКР-1</i>- способен к предоставлению услуг в условиях взаимодействия с профильными учреждениями и организациями и органами власти</p>
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий обслуживания (ОПК-3); - технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия, в соответствии с требованиями потребителя (ПКО-1); - правовые основы организации гостиничного хозяйства (ОПК-6); - правила предоставления гостиничных услуг в РФ (ОПК-6); - Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения (ПКО-6; ПКО-1); - типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы (ОПК-6); - санитарно-гигиенические и противопожарные требования к предприятиям гостиничного и ресторанного бизнеса (ОПК-6; ПКО - 1); - специфические особенности работы в ресторанном бизнесе (ПКР-1); <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей (ОПК-3); - выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОПК-6); -отличать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса (ОПК-6); - применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала (ПКО-1) <p><i>Владеть:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей гостиничных услуг (ПКО-1); -навыками оценки качества процессов, в деятельности предприятия ресторанного бизнеса (ОПК-3); -навыками создания программы продвижения гостиничных и ресторанных слуг (ПКО-1); - навыками предоставления услуг, необходимых для удовлетворения конкретных потребностей гостя (ПКР-1); - навыками оказания услуг с использованием современных технологий (ОПК-3)
Используемые инструментальные и программные средства:	<p>пакет MS-Office</p> <p>СПС Консультант Плюс (инсталированный ресурс ВлГУ</p> <p>Электронная библиотечная система Владимирского государственного университета (http://elibrari.ru)</p> <p>2.Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу. «Вестник РАТА» – электронный журнал;</p>
Формы текущего контроля:	Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр.
Форма промежуточного контроля знаний:	Зачет

Составитель аннотации

к.т.н. доц. Ирина О.И.

Заведующий кафедрой ТиС

к.п.н. доц.Гужова Л.Г.

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.01



к.э.н. доц. Ярьев О.Б.