

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО И РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

(наименование дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	43.03.01 «Сервис»
Направленность (профиль) подготовки	«Социокультурный сервис»
Цель освоения дисциплины	формирование базовых профессиональных и специальных компетенций студентов по технологии гостиничного и ресторанного сервиса; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных эффективных методах ведения гостиничного и ресторанного бизнеса
Общая трудоемкость дисциплины	3 зачетные единицы, 108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачёт
Краткое содержание дисциплины:	<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</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>

Аннотацию рабочей программы составила:

Ирина О.И., к.т.н., доцент каф. ТиС

