АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ГОСТИНИЧНАЯ И РЕСТОРАННАЯ ИНДУСТРИЯ

(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	43.03.02 «Туризм»
Направленность (профиль) подготовки	«Технология и организация туристской деятельности»
Цель освоения дисциплины	Формирование базовых профессиональных и специальных компетенций студентов по технологии и организации 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	Зачет с оценкой
Краткое содержание дисциплины:	Тема 1. Основные понятия в гостиничной деятельности Тема 2. Стандарты обслуживания в средствах размещения Тема 3. Основы производственно-технологической деятельности в средствах размещения. Тема 4. Организация приёма и размещения гостей в гостинице. Тема 5. Организация работы различных служб гостиницы Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторанах Тема 7. Технологии ресторанного обслуживания. Методы и формы обслуживания Тема 8. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии Тема 9. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Стандарты обслуживания в ресторане

Аннотацию рабочей программы составила: Иринина О.И., доцент кафедры ТиС _____

30.08.2021