

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА

(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	43.03.02 «Туризм»
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	«Технология и организация туристской деятельности»
<b>Цель освоения дисциплины</b>	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.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	3 зачетные единицы, 108 часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет с оценкой
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	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. Технологии приёма и размещения гостей в гостинице. Тема 5. Технологии 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: Ирина О.И., доцент кафедры ТиС

*Ирина*  
30.08.2021