

## 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 профессиональных 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>         | Зачёт   |
| <b>Краткое содержание дисциплины:</b>         | Тема 1. Основные понятия в гостиничной деятельности<br>Тема 2. Стандарты обслуживания в средствах размещения<br>Тема 3. Основы производственно-технологической деятельности в средствах размещения<br>Тема 4. Технологии приёма и размещения гостей в гостинице<br>Тема 5. Технологии работы различных служб гостиницы<br>Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторанах<br>Тема 7. Технологии ресторанного обслуживания. Методы и формы обслуживания<br>Тема 8. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии<br>Тема 9. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Стандарты обслуживания в ресторане |

Аннотацию рабочей программы составила:

Ирина О.И., к.т.н. доцент ТиС



30.08.2021