

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины « Гостиничная и ресторанная индустрия»

Направление подготовки бакалавров 43.03.02 «Туризм»

Профиль подготовки «Технология и организация туристской деятельности»

Кафедра туризма и сервиса

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>изучение теоретических положений гостиничной и ресторанной индустрии и формирование у студентов необходимых практических навыков их использования в профессиональной деятельности</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</p>	<p>Тема 1. Введение. Цель, задачи дисциплины. История развития современное состояние развития гостиничной индустрии Тема 2. Виды предприятий гостиничной индустрии. Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Тема 3. Модели организации гостиничного бизнеса Тема 4. Правовые основы организации гостиничного хозяйства Тема 5. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория Тема 6. Классификация и характеристика предприятий ресторанного бизнеса Тема 7. Организационная и производственная структура предприятий общественного питания Тема 8. Классификация услуг общественного питания. Тема 9. Материально-техническая база предприятий общественного питания</p>
<p>Пререквизиты дисциплины</p>	<p>«Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность».</p>
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</p>	<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере ПКО-3 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических информационно-коммуникативных технологий ПКО-4 Способен организовывать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учётом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий ПКР-3 Способен продвижению туристского продукта с использованием современных технологий</p>
<p>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>ОПК-1 Знать: - теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий обслуживания. Уметь: - выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Владеть: -навыками создания программы продвижения гостиничных и ресторанных услуг.</p>

	<p>ПКО-3 Знать: - технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия, в соответствии с требованиями потребителя. Уметь: - применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала. Владеть: - навыками предоставления услуг, необходимых для удовлетворения конкретных потребностей гостя.</p> <p>ПКО-4 Знать: – правовые основы организации гостиничного хозяйства. – Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения. – санитарно-гигиенические и проти-вопожарные требования к предприятиям гостиничного и ресторанного бизнеса. Уметь: -отличать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса. Владеть: - методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей гостиничных услуг. -навыками оценки качества процессов, в деятельности предприятия ресторанного бизнеса.</p> <p>ПКР-3 Знать: – типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы. – специфические особенности работы в ресторанном бизнесе. Уметь: - организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей. Владеть: - навыками оказания услуг с использованием современных технологий.</p>
Используемые инструментальные и программные средства	Microsoft Office
Форма текущего контроля	Рейтинг-контроль № 1,2,3
Форма промежуточного контроля знаний	Зачёт

Составитель аннотации:

Заведующий кафедрой ТиС

Председатель учебно-методической комиссии
Направления 43.03.02

О. И. Ирина

Д. Г. Гужова

О. Б. Ярень

