

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОГО
ХОЗЯЙСТВА И РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА

Направление подготовки бакалавров 43.03.02 «Туризм»

Профиль подготовки «Технология и организация туристской деятельности»

Кафедра туризма и сервиса

Цель изучения дисциплины	формирование у студентов необходимых теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и ресторанах; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных эффективных методах ведения гостиничного хозяйства и предприятий ресторанного бизнеса.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	Основные понятия в гостиничной деятельности. Нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность Квалификационные требования к персоналу. Стандарты обслуживания в средствах размещения. Культура обслуживания. Основы производственно-технологической деятельности в средствах размещения. Технологии приёма и размещения гостей в гостинице. Технологии работы различных служб гостиницы. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Технологии ресторанного обслуживания. Методы и формы обслуживания Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
Пререквизиты дисциплины	Изучение дисциплины «Технологии гостиничного хозяйства и ресторанного сервиса» базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как: «Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность», «Технология и организация турагентской и туроператорской деятельности».
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	ОПК-1- Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса ПКО-3- Способен проектировать процессы предоставления услуг ПКО-4-Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса ПКР-3 Способен осуществлять организационно-техническое обеспечение работ, планирование и мониторинг деятельности профильных организаций
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<i>Знать:</i>

	<p>- теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий обслуживания (ОПК-1);</p> <p>- технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия, в соответствии с требованиями потребителя (ПКО-3);</p> <p>- правовые основы организации гостиничного хозяйства (ПКО-4);</p> <p>- правила предоставления гостиничных услуг в РФ (ОПК-6);</p> <p>- Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения (ПКО-3; ПКО-4);</p> <p>- типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы (ПКР-3);</p> <p>- санитарно-гигиенические и проти-вопожарные требования к предприятиям гостиничного и ресторанного бизнеса (ОПК-1; ПКО - 4);</p> <p>- специфические особенности работы в ресторанном бизнесе (ПКР-3);</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей (ПКР-3);</p> <p>- выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОПК-1).</p> <p>-отличать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса (ПКО-4);</p> <p>- применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала (ПКО-3)</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>- методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей гостиничных услуг (ПКО-4);</p> <p>-навыками оценки качества процессов, в деятельности предприятия ресторанного бизнеса (ПКО-4; ПКР-3);</p> <p>-навыками создания программы продвижения гостиничных и ресторанных слуг (ОПК-1);</p> <p>- навыками предоставления услуг, необходимых для удовлетворения конкретных потребностей гостя (ПКО-3);</p> <p>- навыками оказания услуг с использованием современных технологий (ПКР-3).</p>
<p>Используемые инструментальные и программные средства:</p>	<p>пакет MS-Office</p> <p>СПС Консультант Плюс (инсталлированный ресурс ВлГУ</p> <p>Электронная библиотечная система Владимирского государственного университета (http://elibrari.ru)</p> <p>2.Информационно-справочные отрасле-вые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу. «Вестник РАТА» – электронный журнал;</p>
<p>Формы текущего контроля:</p>	<p>Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр.</p>
<p>Форма промежуточного контроля знаний:</p>	<p>Зачет</p>

Составитель аннотации

к.т.н. доц. Ирина О.И.

Заведующий кафедрой ТиС

к.п.н. доц. Гужова Л.Г.

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.02



доц. Ярьс О.Б.