

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки бакалавров 43.03.03 - «Гостиничное дело»

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Кафедра коммерции и гостеприимства

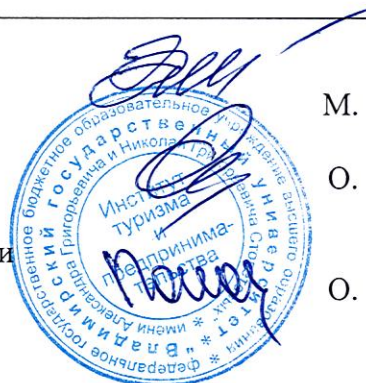
<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения.</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы гостиничной деятельности 2. Технология бронирования мест (номеров) 3. Технология регистрации гостей 4. Технология работы административно-хозяйственной службы в гостинице. 5. Технология оказания услуг питания 6. Технология работы дополнительных и сопутствующих услуг гостиницы 7. Технология оформления выезда гостя и оплаты гостиничных услуг 8. Технология оценки уровня удовлетворенности гостей качеством обслуживания 9. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</p>	<p>ОПК-3 - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p> <p>ПК-1- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p> <p>ПК-2- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p>ПК-5- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>ПК-7- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p> <p>ПК-8- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>
<p>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины</p>	<p>«Введение в гостеприимство».</p>
<p>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – квалификационные требования к персоналу гостиниц (ОПК-3); – теоретические основы гостиничной деятельности (ПК-1); – нормативные и правовые документы, регламентирующие гостиничную деятельность; – основы производственно-технологической деятельности

	<p>гостиниц и иных средств размещения (ПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы (ПК-5); – организацию функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения (ПК-7); – профессиональные стандарты обслуживания в гостиницах; – технологии, используемые гостиничными предприятиями (ПК-8). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность (ОПК-3); – применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания (ПК-1); – организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения (ПК-2); – анализировать технологические процессы в гостиницах и иных средствах размещения (ПК-5) (ПК-7); – выбирать оптимальные технологии для разных гостиниц и средств размещения (ПК-8). <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологиями бронирования гостя (ПК-1); – технологиями регистрации гостя (ПК-1); – технологиями предоставления дополнительных и развлекательных услуг (ПК-1); – технологиями услуг питания и др. (ПК-1); – навыками разработки стандартов обслуживания гостей в гостиницах и иных <ul style="list-style-type: none"> – средств размещения (ПК-2); – навыками организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения, соответствующих запросам потребителей (ПК-5); – навыками контроля применения стандартов в гостиничной деятельности (ПК-7); – навыками разработки и внедрения технологических процессов в гостиничную деятельность в зависимости от требований потребителя (ПК-8).
Используемые инструментальные и программные средства:	Презентации (Power Point), электронные учебные материалы на CD и в Интернет, электронные рассылки по E-mail
Формы текущего контроля:	Контрольные работы, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, эссе, кейсы)
Форма промежуточного контроля:	Экзамен

Составитель аннотации

Заведующий кафедрой КиГ

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03



М. С. Земскова

О. Б. Ярьс

О. П. Полоцкая