

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Направление подготовки (специальность)	43.03.03. Гостиничное дело
Направленность (профиль) подготовки	Управление и технологии в гостиничном бизнесе
Цель освоения дисциплины	формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг, ознакомление студентов с современными концепциями продвижения услуг в сфере гостеприимства, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в сфере гостеприимства, о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия, овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания в средствах размещения
Общая трудоемкость дисциплины	7 зачетных единиц, 252 часа
Форма промежуточной аттестации	зачет, экзамен
Краткое содержание дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1 Индустрия гостеприимства и ее место в туриндустрии. 2 Услуга: понятие, структура, особенности. 3 Классификация и типология гостиниц и других средств размещения 4 Особенности и структура гостиничного продукта 5 Гостиничные технологии: понятие и виды 6 Технологический цикл обслуживания гостей 7 Службы гостиничного предприятия и их функции 8 Технология бронирования номеров и мест в гостинице. 9 Технология работы СПиР в гостинице. 10 Технология приема и размещения гостей в гостинице. 11 Технология регистрации и размещения туристских групп в гостинице 12 Технология встречи и обслуживания VIP-клиентов гостиницы. 13 Технология работы с иностранными гостями в гостинице. 14 Технология работы ночных аудиторов в гостинице 15 Технология работы службы обслуживания номерного фонда 16 Технология работы службы безопасности в гостинице. 17 Технология работы инженерно-технической службы в гостинице. 18 Технология оформления выезда гостей из гостиницы. 19 Технология работы службы питания в гостинице 20 Технология работы отдела по организации банкетов и конференций в гостинице.

	<p>21 Технология работы службы Room-service гостиницы. Отдел кейтеринга.</p> <p>22 Технология работы СПА-комплекса в гостинице.</p> <p>23 Технология работы службы по организации отдыха и развлечений в гостинице.</p> <p>24 Организация бытового обслуживания в гостинице</p> <p>25 Технология работы по предоставлению транспортного обслуживания в гостинице.</p> <p>26 Технология работы с постоянными гостями гостиницы.</p> <p>27 Технология работы с жалобами и претензиями клиентов в гостинице</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Аннотацию рабочей программы составил:

к.п.н., доцент кафедры КиГ



Е.Е.Панина

23.08.2021