

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	8 зачетных единиц, 288 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен, курсовая работа
Краткое содержание дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Индустрия гостеприимства и ее место в туристической индустрии. 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. 21. Технология работы службы Room-service гостиницы. Отдел кейтеринга.

	<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>
--	---

Составитель аннотации,
специалист по УМР кафедры КиГ



Д.С.Двояшова

30.08.2022