

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС»

Направление подготовки бакалавров - 43.03.02 «Туризм»

Профиль подготовки - «Туризм»

Кафедра туризма и сервиса

Цель изучения дисциплины	приобретение студентами 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)	<p>Тема 1. Введение. Цель, задачи дисциплины. Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса.</p> <p>Тема 2. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.</p> <p>Тема 3. Правовые основы организации гостиничного хозяйства.</p> <p>Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ</p> <p>Тема 5. Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Тема 6. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория</p> <p>Тема 7. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства</p> <p>Тема 8. Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения</p> <p>Тема 9. Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства. Показатели эффективности гостиничного хозяйства. Коэффициент загрузки</p> <p>Тема 10. Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов</p> <p>Тема 11. Организационная и производственная структура предприятий общественного питания</p> <p>Тема 12. Классификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания</p> <p>Тема 13. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования</p> <p>Тема 14. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к</p>

	<p>обслуживающему персоналу</p> <p>Тема 15. Стандарты работы персонала ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса</p> <p>Тема 16. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Этапы обслуживания. Технология обслуживания гостей ресторана</p> <p>Тема 17. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Виды питания, предоставляемые при обслуживании туристов. Формы и методы обслуживания туристов</p> <p>Тема 18. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.</p>
Пререквизиты дисциплины	«История туризма и гостеприимства», «Турагенская и туроператорская деятельность», «Организация туристской индустрии»
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<p>(ПК-4) способность организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в то</p> <p>(ПК-13) -способность к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов</p>
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>ПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; - современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, соответствующие требованиям потребителей - технологии и инструментарий решения различных типов проблем в современных системах туристской индустрии, <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управлять качеством предоставления услуг в области обеспечения процессов в предприятиях социально-культурной сферы - обеспечивать контроль выполнения процессов в сервисе и туризме; <p>Владеть:</p> <p>навыками принятия решений в организации туристской деятельности в процессе предоставления услуг, в том числе с учетом социальной политики государства</p> <p>ПК-13</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, соответствующие требованиям

	<p>потребителей</p> <p>Уметь: применять современные сервисные технологии и инструментарий решения различных типов проблем в предприятиях сферы гостеприимства;</p> <p>- обеспечивать контроль выполнения процессов в сервисе и туризме;</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками предоставления современных сервисных технологий, соответствующих требованиям потребителей</p>
Используемые инструментальные и программные средства	Microsoft Office
Форма текущего контроля	Рейтинг-контроль № 1-3
Форма промежуточного контроля знаний	Зачет, экзамен

Составитель аннотации:

О. И. Ирина

Заведующий кафедрой ТиС

Д. Г. Гужова

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.02

С. Б. Ярь

