

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО И
РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

Направление подготовки бакалавров 43.03.02 – «Туризм»


Профиль подготовки «Туризм»

Кафедра туризма и сервиса

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Заключается освоения дисциплины «Гостиничное хозяйство и ресторанный бизнес» является 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.</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса -Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе -Правовые основы организации гостиничного хозяйства -Правила предоставления гостиничных услуг в РФ -Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория -Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения -Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства -Гостиничный продукт. Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения -Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства. Показатели эффективности гостиничного хозяйства. Коэффициент загрузки -Открытие ресторана. Специфика работы предприятий общественного питания в российских реалиях - Классификация предприятий общественного питания и типов ресторанного сервиса - Особенности менеджмента и маркетинга предприятий общественного питания - Команда и группа. Принципы командной работы в ресторане - Стандарты работы персонала ресторана - Организационная и производственная структура предприятия общественного питания - Планирование производства. Закупка и хранение сырья. Производственные помещения (подразделения) ресторана - Подготовка к обслуживанию – зал ресторана и внешний вид официанта. Технология обслуживания гостей ресторана - Культура общения с гостем, технология подготовки персонала
<p>Пререквизиты дисциплины</p>	<p>«История туризма и гостеприимства», «Менеджмент и маркетинг в туристской индустрии».</p>
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</p>	<p>ПК-4 организационно-управленческая деятельность: способность организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства</p> <p>ПК-13 способность к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований</p>

	потребителей и (или) туристов
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<p>ПК-4: <i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые основы организации гостиничного хозяйства; - правила предоставления гостиничных услуг в РФ; - положение о классификации гостиниц и иных средств размещения; - типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы; - принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана <p><i>Уметь:</i> ориентироваться в закономерностях развития ресторанного рынка, его особенностях; применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации функциональных процессов в предприятиях сферы гостеприимства</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации работы исполнителей <p>ПК-13: <i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - стандарты и требования к качеству оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности <p><i>Уметь:</i> разрабатывать стандарты и корпоративные требования к качеству оказания услуг, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность обратной связи на предприятиях индустрии гостеприимства; <p><i>Владеть:</i> навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками общения с гостями, в т.ч. «сложными»; - навыками решения конфликтов с гостями
Используемые инструментальные и программные средства:	Microsoft Office.
Формы текущего контроля:	Контрольные работы, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, эссе, кейсы), деловые игры, тесты
Форма промежуточного контроля знаний:	Зачет, зачёт

Составитель аннотации

 О.И. Ирина

Заведующий кафедрой ТиС

 Ж.Ф. Гужова

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.02

 О.Б. Ярьс

