

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

Специальность	43.02.10 «Туризм»
Квалификация	Специалист по туризму
Цель освоения дисциплины	Формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением деятельности в сфере гостеприимства – в гостиничном и ресторанном деле
Общая трудоемкость дисциплины	120 часов
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Краткое содержание дисциплины:	<p>Раздел 1. Основы организации гостиничного дела Тема 1. История развития гостиничной индустрии. Тема 2. Гостиничный сервис. Типы гостиничных предприятий. Туроперейтинг в гостиничной деятельности. Модели организации гостиничного бизнеса. Тема 3. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе. Тема 4. Правовые основы организации гостиничного хозяйства. Тема 5. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Тема 6. Типы помещений гостиницы. Прилегающая территория</p> <p>Раздел 2. Основы организации ресторанного дела Тема 1. Общие основы и система понятий ресторанного бизнеса. Тема 2. Характеристика помещений и служб ресторана. Тема 3. Организационная и производственная структура предприятия общественного питания. Тема 4. Стандарты работы персонала ресторана. Тема 5. Особенности менеджмента и маркетинга предприятий общественного питания. Тема 6. Подготовка ресторана к обслуживанию. Технология обслуживания гостей ресторана.</p>

Аннотацию рабочей программы составил ст. препод. ТиС Кравцова Е.Р.
(должность, Фамилия И О. подпись)

