

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

<b>Специальность</b>	43.02.10 «Туризм»
<b>Квалификация</b>	Специалист по туризму
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением деятельности в сфере гостеприимства – в гостиничном и ресторанном деле
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	120 часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	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 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.

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

