

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы организации гостиничного и ресторанного дела»
43.02.10 «Туризм»
4 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» направлено на достижение следующих **целей**:

формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением деятельности в сфере гостеприимства – в гостиничном и ресторанном деле

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного и ресторанного дела, особенностями его развития в разных странах мира;
- ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания;
- изучение систематизации классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения; типов и классов предприятий общественного питания;
- обучение основам организации, функционирования гостиниц и иных средств размещения и предприятий ресторанной службы;
- ознакомление с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения; различным группам помещений предприятий питания;

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПСССЗ

Учебная дисциплина «Основы организации гостиничного и ресторанного дела» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.10 «Туризм».

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются *умения*:

- отличать типы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, модели организации гостиничного бизнеса;
- организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей предприятия сервиса;
- выбирать типовые методы и способы;
- оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач
- владеть навыками принятия решений в различных стандартных и нестандартных ситуациях;
- проводить поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг;
- планировать мероприятия в сфере организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и ответственность между исполнителями;
- обеспечивать координацию действий персонала предприятий сферы гостеприимства питания;
- разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала;

- планировать мероприятия в сфере организации процесса сервиса, распределять функции, полномочия и ответственность между исполнителями;
- ориентироваться в закономерностях развития гостиничного и ресторанного рынка, его особенностях;
- применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
- применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;
- оценивать эффективность обратной связи на предприятии общественного питания.

знания:

- положение о классификации гостиниц и иных средств размещения;
- типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;
- правила предоставления гостиничных услуг в РФ;
- особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе;
- закономерности развития гостиничного бизнеса, его особенности;
- типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы;
- санитарно-гигиенические и противопожарные требования к ним;
- правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;
- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;
- основные источники информации по объекту гостиничной деятельности;
- работать с документооборотом предприятия;
- применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;
- эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности;
- самостоятельно находить и использовать источники правовой и профессиональной информации по объекту профессиональной деятельности;
- применять полученные знания в области-технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала;
- закономерности развития рынка гостиничных и ресторанных услуг, его особенности;
- оценивать эффективность обратной связи на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса;
- правовые основы организации гостиничного хозяйства;
- принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана;
- обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;
- выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-1, ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5, ОК-6; ОК-7; ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-3.2.

4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В рамках дисциплины студенты изучают следующие темы:

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

