

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности
наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
учебного плана
статус дисциплины
Очная, заочная
форма обучения

Составитель: Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ



Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	«Технологии гостиничной деятельности» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области технологии гостиничного дела.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Характеристика рынка гостиничных услуг Гостиничные предприятия, как часть сферы услуг. Технология обслуживания клиентов гостиницы Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Структура гостиничного продукта Гостиничные цепи Технология бронирования. Обеспечение качества обслуживания Технология работы основных служб гостиниц Технология и организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях. Технологический цикл обслуживания туристов в гостиницах. Его основные этапы. Служба эксплуатации номерного фонда. Основные функции, особенности, значение. Хозяйственная служба. Основные функции, особенности, значение Служба дополнительных и сопутствующих услуг. Структура функции и значение в технологии гостиничного обслуживания. Организация и технология обслуживания гостей питанием. Техническая служба. Основные функции, ее значение в технологии гостиничного обслуживания.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов

	<p>обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>
<p>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</p>	<p>Б1.О.01 Философия</p> <p>Б1.О.07 Основы проектной деятельности</p> <p>Б1.О.09 Математика</p> <p>Б1.О.10 Информатика</p> <p>Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p> <p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p>
<p>Образовательные технологии</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации</p>
<p>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)</p>	<p>экзамен</p>