

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Технологии гостиничной деятельности

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» изучается на 1 курсе.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» - формирование у слушателей комплекса знаний и умений в области производственно-технологической деятельности, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, разработки профессиональных стандартов обслуживания и применения полученных знаний на практике. Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостеприимства: гостиницы и другие средства размещения. Предметом изучения являются технологические процессы в деятельности гостиниц и других средств размещения.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-1; ПКО-3.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и	Знать: основные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания Владеть: навыками создания новых продуктов в сфере

	общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	гостеприимства и общественного питания
ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	<p>ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Знать: методы, технологии и принципы обеспечения гостинично-ресторанного продукта на основе маркетинговых исследований</p> <p>Уметь: осуществлять аргументированный выбор методов и технологий реализации маркетинговых исследований гостинично-ресторанного бизнеса</p> <p>Владеть: навыками обобщения и анализа современных разработок и подходов к маркетинговым исследованиям в индустрии гостеприимства</p>

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 144/4.е.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение. Понятие технологии гостиничного сервиса
Тема 2. Структура гостиничного продукта
Тема 3. Гостиничные цепи
Тема 4. Гостиничный цикл
Тема 5. Технология бронирования
Тема 6. Организационная структура гостиницы
Тема 7. Служба приема и размещения
Тема 8. Обеспечение качества обслуживания