

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 15.05.2023 11:28:25  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2802503148331ee36dc540496b12d

## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.22 Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства**  
**направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело**  
**профиль Гостиничная деятельность**

**Целью** изучения данной дисциплины приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, а также формирование у обучающихся (студентов) системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах. В процессе освоения дисциплины анализируется возможность использования передового зарубежного опыта организации гостиничного дела в российской практике.

**Задачами** изучения предмета являются:

- систематизация и углубление базовых знаний о состоянии, проблемах и перспективах индустрии гостеприимства в современных условиях;
- формирование представлений о технологиях, обеспечивающих развитие индустрии гостеприимства, приобретение знаний о терминологии, используемой в сфере гостеприимства, о требованиях стандартов и других нормативных документов к организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства;
- повышение уровня практического владения навыками обслуживания;
- развитие навыков проектирования деятельности основных служб гостиничных предприятий.

Изучение дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» призвано вооружить будущего дипломированного специалиста знаниями и навыками практической деятельности в организации процесса обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

### **Основные блоки и темы дисциплины:**

Тема 1. Предмет, задачи место и роль дисциплины «Технология и организация гостиничной деятельности».

Тема 2. Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства.

Тема 3. Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения.

Тема 4. Гостиничная деятельность как средство размещения капитала.

Тема 5. Информационные технологии в гостиничной деятельности

Тема 6. Правовые аспекты гостиничной деятельности.

Тема 7 Стратегическое управление в гостиничной деятельности.

Тема 8. Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия.

Тема 9. Технология управления рисками в гостиничной деятельности.

Тема 10. Технология управления качеством в гостиничной деятельности.

Тема 11. Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности.

Тема 12. Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности.

Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» изучается студентами на 2 курсе в III и IV семестрах и входит в перечень дисциплин обязательной части ОП.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

- способен применять технологические новации и современное программное

**обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1):**

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 общественного питания;

ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

**- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКУВ-1):**

ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПКУВ-1.3. - 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.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

**знать:** мультимедийные технологии в системах управления гостиничным комплексом; средства коммуникации и связи; понятие электронной коммерции и ее категории; специальные программные продукты, применяемые в сфере гостеприимства; современные технологии обслуживания с учетом технологических новаций в профессиональной сфере; спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; методы контроля за выполнением технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности по международным стандартам.

**уметь:** работать с мультимедийными технологиями; применять информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом; работать со средствами коммуникации и связи; применять специальные программные продукты в сфере гостеприимства; разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных требований потребителя.

**владеть:** навыками работы с мультимедийными технологиями; навыками работы с ИТ в системах управления гостиничным комплексом; навыками работы со средствами коммуникации и связи; навыками применения специальных программных продуктов в сфере гостеприимства; навыками применения зарубежного и отечественного опыта в организации гостиничной деятельности; применять технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками использования современных технологий и инновационных методов в организации гостиничного дела.

Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением тестовых заданий, самостоятельной работы над учебной литературой, завершается зачетом и экзаменом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 252 часа, 7 зачетных единиц.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

Разработчик  
доцент кафедры

В.А. Киселева

Зав. выпускающей кафедрой

А. Р. Кумпилова

