

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баурдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 11:00:10
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.В.01.01.Технологии гостиничной деятельности

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.01 «Технологии гостиничной деятельности» входит в вариативную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

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

Учебная дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» изучается на 2 и 3 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 общественного питания.	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 гостеприимства и общественного

	ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	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: 180/5.е.

5. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Теоретические основы гостиничной деятельности. Гостиничные предприятия, как часть сферы услуг
Тема 2. Гостиница
Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения
Тема 4. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы
Тема 5. Организационная структура гостиничного предприятия
Тема 6. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность
Тема 7. Основы производственно- технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения
Тема 8. Технология работы основных служб гостиниц
Тема 9. Технология и организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях
Тема 10. Профессиональные стандарты обслуживания и квалификационные требования к персоналу гостиничных предприятий

6. Формы промежуточной аттестации – в 1 семестре – зачет, во втором семестре - экзамен

7. Автор: к.э.н., доцент кафедры ЭУО М.В. Абубакаров

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол № 9.

И.о.зав.кафедрой ЭУО



Р.С-Э.Юшаева