Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2025 08:59:29
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	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	**Знать**: основные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания **Уметь:** использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и

питания	гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	общественного питания **Владеть:** навыками создания новых продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания
ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. 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 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	**Знать:** методы, технологии и принципы обеспечения гостинично-ресторанного продукта на основе маркетинговых исследований **Уметь:** осуществлять аргументированный выбор методов и технологий реализации маркетинговых исследований гостинично-ресторанного бизнеса **Владеть:** навыками обобщения и анализа современных разработок и подходов к маркетинговым исследованиям в индустрии гостеприимства

4. **Общая трудоемкость дисциплины: 216/6 з.е.**

5. **Содержание разделов дисциплины**

Тема 1.Теоретические основы гостиничной деятельности. Гостиничные предприятия, как часть сферы услуг
Тема 2. Производственно-технологическая деятельность гостиниц по предоставлению услуг
Тема 3. Технологии работы поэтажного персонала (отдела гостиничного хозяйства)
Тема 4. Технологии уборки номерного фонда гостиницы.
Тема 5. Должностные обязанности и схемы работы поэтажного персонала (отдела гостиничного хозяйства).
Тема 6. Технологии работы и функции персонала прачечной химчистки гостиничного предприятия.
Тема 7. Технологии работы и функции персонала оздоровительного центра.

Тема 8. Технологии обеспечения сотрудников отеля фирменной одеждой
Тема 1. Технологии, обеспечивающие создание безопасных и здоровых условий труда на гостиничном предприятии
Тема 2. Технологии оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания
Тема 3. Жалобы гостей и технологии рационального их урегулирования
Тема 4. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность
Тема 5. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы
Тема 6. Технология и организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях
Тема 7. Профессиональны е 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 23.04.2025 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С-Э.Юшаева