

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины Б1.О.33 ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ И ПИТАНИЯ

Направление подготовки/специальность 43.03.01. Сервис

Объем трудоемкости: 3 зачетных единицы

Цель дисциплины: формирование системы знаний о функционировании средств размещения и предприятий общественного питания как части сферы услуг

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов системные знания о сфере гостеприимства;
- изучить современные тенденции развития гостиничного бизнеса в мире и в России;
- рассмотреть организационную и производственную структуру гостиницы;
- изучить технологии работы основных и вспомогательных служб гостиницы;
- рассмотреть вопросы предоставления средствами размещения основных и дополнительных гостиничных услуг;
- изучить технологии функционирования и организации обслуживания потребителей предприятиями общественного питания;
- сформировать навыки работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию индустрии гостеприимства.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Организация размещения и питания» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «Сервисная деятельность», «Качество в сфере сервиса», «Организационные структуры управления», «Организационное поведение», а также является способствует успешному усвоению знаний таких дисциплин как «Координация и контроль работы мероприятия», «Проектирование культурной программы». Курс «Организация размещения и питания» способствует расширению знаний обучающихся о профессиональных технологиях используемых в индустрии гостеприимства.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПКУВ-7.

Основные разделы дисциплины:

Сущность и специфика гостиничных услуг. Индустрия гостеприимства. Классификация средств размещения и предприятий общественного питания. Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса.

Структура управления гостиничным предприятием. Технологии и организация работы службы приема, размещения и обслуживания гостей. Технологии и организация работы хозяйственной службы. Технологии и организация работы службы питания. Технологии и организация предоставления дополнительных услуг деловым туристам. Культура обслуживания и служебный этикет.

Курсовые работы: не предусмотрена.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Автор – Миненкова Вера Владимировна, кандидат географических наук, доцент,

зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО
«КубГУ»