

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.1 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы: вариативная часть/выбор.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:

<i>Код</i>	<i>Содержание компетенции</i>
ОПК-3	готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
ПК-8	готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

Цель освоения дисциплины - формирование теоретических знаний в области организации дополнительных услуг в гостиничном и ресторанном хозяйстве и приобретение навыков их организации.

Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостиничного и ресторанного хозяйства

Предметом изучения являются дополнительные услуги в гостиничном и ресторанном хозяйстве.

Это позволит обучающимся подготовиться к **решению следующих профессиональных задач:**

- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
- соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений.

Задачи изучения дисциплины:

- разработка и применение профессиональных стандартов и технологий предоставления дополнительных услуг;
- формирование умения создавать комплекс оправданных и целесообразных дополнительных услуг для гостиниц и ресторанов разного назначения, категории и вместимости.
- формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;
- разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов при организации дополнительных услуг гостиниц и ресторанов в соответствии с требованиями потребителя;
- организация высокодоходных дополнительных услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Содержание дисциплины

Тема 1. Виды гостиничных услуг.

- Тема 2. Культурно - досуговые и культурно-зрелищные услуги.
- Тема 3. Спортивно-оздоровительные услуги.
- Тема 4. Торгово - бытовое обслуживание.
- Тема 5. Бизнес – услуги.
- Тема 6. Транспортное обслуживание.
- Тема 7. Организация и технология предоставления дополнительных услуг для предприятий гостинично-ресторанного хозяйства разного назначения