

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 14:57:00

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Индустрия гостеприимства
Содержание	Индустрия гостеприимства как сфера деятельности. Сущность индустрии гостеприимства. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности. Роль специалистов в индустрии гостеприимства. Развитие мировой гостиничной индустрии. Историческое развитие индустрии гостеприимства. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. Индустрия рекреационных систем. Понятие рекреологии и рекреационных систем. Законодательство РФ об особо охраняемых территориях и курортах. Охрана рекреационных систем. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Система франчайзинга. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве. Организация и управление общественным питанием. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице. Служба питания и напитков. Технология обслуживания в ресторане. Требования к помещениям ресторана. Оборудование. Персонал ресторана. Виды приема пищи. Подача пищи. Организация музыкально-развлекательных программ. Жанры сценического искусства в ресторане. Организация шоу-программ. Техническое обеспечение программ.
Реализуемые компетенции	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-1 Знать: - основные понятия и терминологию в сфере гостиничного бизнеса; - цель и задачи деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства; - специфику управления отелями разных типов; - регламенты и стандарты в деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства; - знать содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности. Уметь: - применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; - обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе;

	- организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Владеть: - навыками организации функциональных процессов в гостиницах; - практическими навыками и способностями организовать предприятия различных типов и организационно-правовых форм; - навыками управления обслуживающим персоналом; - навыками организации работы в функциональных службах гостиницы.
Трудоемкость, з.е.	4 з.е.
Форма отчетности	Экзамен – 3 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. - 3-е изд., перераб. - М. : КНОРУС, 2020. - 168 с. 2. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С.С. Скобкин. - М. : Магистр, 2019. - 496 с
Дополнительная литература	Виноградова, С. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для бакалавров / С. А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 207 с. — ISBN 978-5-394-03220-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/83130.html (дата обращения: 14.05.2021).