

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.05.02. Введение в специальность

Семестр: 3, 1

Количество часов: 108

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Введение в специальность» относится к профильным дисциплинам ПМ. 05 учебного плана.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей», «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг», «Организация продаж гостиничного продукта», «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» «Сервисная деятельность».

Цель и задачи освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, способствующих студентам овладеть областью знаний, охватывающей основные понятия о гостиничном сервисе и его составляющих

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

– в области профессиональной деятельности:

организация процесса предоставления услуг;
запросы потребителей гостиничного продукта;
процесс предоставления услуг;
технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
первичные трудовые коллективы.

Содержание дисциплины:

история развития, основные понятия, ключевые термины в гостиничном сервисе. Гостиничное хозяйство. Квалификационные требования к основным должностям работников гостиничного сервиса. Типы и виды гостиничных предприятий, их классификация. Комплекс услуг предприятий питания и его роль в гостиничном сервисе. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1., ОК 4., ПК 4.4.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами тем: квалификационные требования к персоналу предприятий питания, классификация форм и методов обслуживания в предприятиях питания
Технологическое оборудование для предприятий питания.

Составитель: Т.В. Сурикова, кафедра социально-культурного сервиса и туризма