**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.10 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление качеством в гостиничном бизнесе» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Управление качеством в гостиничном бизнесе» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Цель изучения дисциплины - формирование теоретических основ и практических рекомендаций по организации управления качеством услуг организаций гостиничного сервиса. Выпускник готовится к организации процесса предоставления услуг гостиничного сервиса и продажи гостиничного продукта.

Задачи дисциплины:

1. Освоение теоретических основ в области обеспечения качества, управления качеством услуг гостиницы;

2. Ознакомление с основными требованиями по организации контроля качества в обслуживании;

3. Формирование умений организовывать работу по обеспечению качества услуг путем внедрения систем менеджмента качества;

4. Ознакомление с международной практикой подтверждения соответствия услуг нормативным документам

В результате изучения учебной дисциплины «Управление качеством в гостиничном бизнесе» обучающийся должен **знать/понимать:**

* основные понятия качества;
* методы оценки качества оказанных гостиничных услуг;
* сущность менеджмента качества в обслуживании;
* жизненный цикл гостиничных услуг в соответствии с ИСО 9001:2000.

В результате изучения учебной дисциплины «Управление качеством в гостиничном бизнесе» обучающийся должен **уметь:**

* пользоваться нормативно-технической документацией, регламентирующей качество гостиничных услуг.
  1. **Примерный тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Качество как объект управления

Тема 2. Эволюционное развитие управления качеством

Тема 3. Методологические основы менеджмента качества в индустрии гостеприимства

Тема 4. Сертификация и стандартизация в управлении качеством

Тема 5. Типология элементов обслуживания

Тема 6.Международные стандарты ИСО в сфере гостиничного обслуживания