

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
Бурмистров А.В.


(подпись)
« 14 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.6.1 Производственные технологии гостиничной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
(шифр) (наименование)

Профиль подготовки Гостиничное дело

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения ЗАОЧНАЯ

Институт, факультет ИТЛПИД, ФТЛПИМ

Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии

Курс, семестр 4/8

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	8	0,28
Практические занятия	8	0,28
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	155	4,19
Форма аттестации (экзамен)	9	0,25
Всего	180	5

Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 № 1432 по направлению 43.03.03 Гостиничное дело
(шифр) (наименование)

для профиля «Гостиничная деятельность»

Разработчик программы:

Доцент

(должность)

(подпись)

Р.Г. Мударисов

(Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ,
протокол от 04 09 2018 г. № 1

Зав. кафедрой

(подпись)

Л.Н.Абуталипова

(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии ФТЛПМ, к которому относится
кафедра-разработчик РП
от 14 09 2018 г. № 1

Председатель комиссии, доцент

(подпись)

М.Р.Зиганшина

(Ф.И.О.)

Нач. УМЦ

(подпись)

Л.А.Китаева

(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины **«Производственные технологии гостиничной деятельности»** являются:

- а) формирование знаний в области организации производственного процесса организации гостиничной деятельности, направленных на совершенствование гостиничного сервиса;
- б) ознакомить с тенденциями в области современных технологий гостиничной деятельности;
- в) сформировать знания о требованиях к производственным технологиям гостиничной деятельности и профессиональной компетенции обслуживающего персонала.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственные технологии гостиничной деятельности» относится к дисциплине по выбору части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 43.03.02 «Гостиничная деятельность» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Производственные технологии гостиничной деятельности» бакалавр по направлению подготовки 43.03.02 «Гостиничная деятельность» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Организация туристской деятельности
- б) Сервисная деятельность
- в) Конфликтология
- г) Гостиничный менеджмент

Дисциплина «Производственные технологии гостиничной деятельности» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Проектирование гостиничной деятельности
- б) Туристско-рекреационное проектирование
- в) Технология и организация операторских и агентских услуг
- г) Технологии и организация гостиничных услуг
- д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственные технологии гостиничной деятельности» могут быть использованы при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускных квалификационных работ могут быть использованы в производственно-технологический деятельности по направлению подготовки 43.03.02 «Гостиничная деятельность».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 готовностью к применению современных технологий для

формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) **Знать:** а) специфику производственных технологий гостиничной деятельности; б) основы гостиничной сервисной деятельности; в) правила и методы применения производственных технологий гостиничной деятельности; г) технологию приема и размещения потребителей гостиничных услуг.

2) **Уметь:** а) организовывать высокоэффективный процесс гостиничной деятельности; б) создавать комфортные условия пребывания в гостинице; в) осуществлять контроль за размещением потребителей и качеством предоставляемых услуг; г) рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению.

3) **Владеть:** а) производственными технологиями для создания высококачественных гостиничных услуг; б) способами разработки технологий оказания гостиничных услуг; в) стратегиями и тактиками эффективной организации деятельности гостиничных служб, включая: прием, размещение и выписку гостей; бронирование гостиничных услуг; оказание досуговых услуг клиентам.

4. Структура и содержание дисциплины «Производственные технологии гостиничной деятельности»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические работы	Лабораторные работы	СРС	
1	Современное состояние и тенденции развития технологий ресторанного сервиса и индустрии гостеприимства	7	1			7	Подготовка к семинарским занятиям
2	Организация работы производственных служб гостиничной деятельности.	8	2	4		37	Подготовка к семинарским занятиям
3	Производственные технологии гостиничной деятельности.	8	2	2		37	Подготовка к семинарским занятиям
4	Производственные технологии ресторанной деятельности.	8	2	2		37	Подготовка к семинарским занятиям
5	Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	8	1			44	Рефераты, подготовка к семинарским занятиям, контрольная работа
ИТОГО			8	8		155	
Форма аттестации							Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Современное состояние и	1	Современное состояние и тенденции	Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и	ПК-1

	тенденции развития технологий ресторанного сервиса и индустрии гостеприимства		развития технологий ресторанного сервиса и индустрии гостеприимства	др. Гостиничное хозяйство в первые годы советской власти. Индустрия гостеприимства в послевоенный период. Гостиничное хозяйство в России в 90-х годах. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства.	
2	Организация работы производственных служб гостиничной деятельности.	2	Организация работы производственных служб гостиничной деятельности.	Служба продаж, приема и размещения: внутренняя документация, типология гостей, ночной аудит; факторы, влияющие на работу службы. Служба персонала в униформе: функции и обязанности. Служба эксплуатации номерного фонда: оборудование рабочего места, виды и технологии уборки номеров, типология и особенности текстиля. Служба прачечной и химчистки: оборудование, технология работы. Организация анимационных услуг в гостинице. Функции инженерной службы, инженерно-техническое обеспечение гостиничного предприятия. Функции медицинской службы. Спортивно-оздоровительный центр. Служба питания и напитков. Функции службы снабжения. Организация дополнительных услуг.	ПК-1
3	Производственные технологии гостиничной деятельности.	2	Производственные технологии гостиничной деятельности.	Функциональные требования к гостиницам. Состав и площади помещений. Содержание помещений гостиницы. Здания, сооружения и помещения в гостиничных предприятиях. Жилая часть гостиницы. Санитарное состояние помещений отеля. Архитектурные и технические решения. Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	ПК-1
4	Производственные технологии ресторанной деятельности.	2	Производственные технологии ресторанной деятельности.	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, столовым бельем. Современные требования к мебели. Правила расстановки мебели (столов, стульев) в зале ресторана. Столовая посуда и приборы. Классификация,	ПК-1

	Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	1	Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	требования к посуде и приборам. Столовое белье: виды, назначение. Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, столового белья. Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Инжиниринг меню. Технологичность меню. Структурирование карты вин. Гармонизация карты вин и меню. Карта бара, карта коктейлей. Сигарная карта. Чайная и десертная карта. Основные принципы, порядок их составления и оформления.	
--	---	---	---	--	--

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1	Организация работы производственных служб гостиничной деятельности.	4	Служба бронирования: виды бронирования, технологии бронирования. Служба продаж, приема и размещения: внутренняя документация, типология гостей, ночной аудит; факторы, влияющие на работу службы. Служба персонала в униформе: функции и обязанности. Служба эксплуатации номерного фонда: оборудование рабочего места, виды и технологии уборки номеров, типология и особенности текстиля. Служба прачечной и химчистки: оборудование, технология работы. Организация анимационных услуг в гостинице. Функции инженерной службы, инженерно-техническое обеспечение гостиничного пред-	ПК-1

			приятия. Функции медицинской службы. Спортивно - оздоровительный центр. Служба питания и напитков. Функции службы снабжения. Организация дополнительных услуг.	
2	Производственные технологии гостиничной деятельности.	2	Функциональные требования к гостиницам. Состав и площади помещений. Содержание помещений гостиницы. Здания, сооружения и помещения в гостиничных пред-приятиях. Жилая часть гостиницы. Санитарное состояние помещений отеля. Архитектурные и технические реше-ния. Технологии оформления и дизайна помещений гос-тиничной деятельности.	ПК-1
3	Производственные технологии ресторанной деятельности.	2	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, столовым бельем. Современные требования к мебели. Правила расстановки мебели (столов, стульев) в зале ресторана. Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде и приборам. Столовое белье: виды, назначение. Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, столового белья. Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Инжиниринг меню. Технологичность меню. Структурирование карты вин. Гармонизация карты вин и меню. Карта бара, карта коктейлей. Сигарная карта. Чайная и десертная карта. Основные принципы, порядок их составления и оформления.	ПК-1

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельн ую работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Современное состояние и тенденции развития технологий ресторанного сервиса и индустрии гостеприимства	7	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1
2	Организация работы производственных служб гостиничной деятельности.	37	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1
3	Производственные технологии гостиничной деятельности.	37	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1
4	Производственные технологии ресторанной деятельности.	37	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1
	Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	44	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности, обучающихся в рамках дисциплины *«Производственные технологии гостиничной деятельности»* используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается экзамен, доклад, выполнение теста и работа на семинарских занятиях. За эти контрольные точки студент может получить минимальное (36 б.) и максимальное (60 б.) количество баллов (см. таблицу).

В результате за семестр, входе изучения дисциплины он может набрать максимально 60 баллов. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля.

По дисциплине **«Производственные технологии гостиничной деятельности»** итоговой формой отчетности является экзамен.

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Подготовка к семинарским занятиям</i>	<i>10</i>	<i>16</i>	<i>24</i>
<i>Контрольная работа</i>	<i>1</i>	<i>10</i>	<i>20</i>
<i>Рефераты</i>	<i>1</i>	<i>10</i>	<i>16</i>
<i>Экзамен</i>		<i>24</i>	<i>40</i>
<i>Итого:</i>		<i>60</i>	<i>100</i>

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «**Производственные технологии в гостиничной деятельности**» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Л.А. Ульянченко под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 223 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/919850 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л.И. Черникова под ред. — Москва : КноРус, 2016. — 192 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/919209 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / А.Н. Лазарев под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 304 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/916820 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с.	ЭБС «Юрайт» https://biblioteka-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Технологии и методы оздоровительного сервиса: Учебное пособие / Е.А. Сигида, В.В. Хмелев и др.; Под ред. Е.А. Сигиды - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 190 с.	ЭБС «Znaniy.com» http://znaniy.com/bookread2.php?book=461914 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

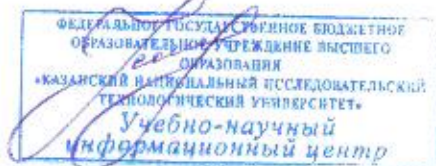
3. Оценка профессиональных квалификаций сотрудников индустрии гостеприимства : монография / Н.А. Зайцева, и др. — Москва : Русайнс, 2016. — 252 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/922072 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=624329 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
5. Производственные технологии: практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Целикова [и др.]. – Минск: Выш. шк., 2012. – 255 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=508397 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Производственные технологии в гостиничной деятельности» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com>
3. ЭБС «BOOK.ru» - Режим доступа: <https://www.book.ru>
4. ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ



11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Освоение дисциплины предполагает использование аудитории для проведения практических аудиторных занятий с необходимым оборудованием и мебелью, медиа-оборудованием: (проекционная аппаратура, экран, доска, компьютер для ввода информации на проекционный аппарат).

13. Образовательные технологии

По дисциплине «**Производственные технологии гостиничной деятельности**» предусмотрено учебном плане 4 интерактивных лекционных занятий и 6 интерактивных практических занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направление 43.03.03 «Гостиничное дело» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, деловые игры) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия дополняются семинарскими занятиями и различными формами самостоятельной работы студента с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - анализа и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Изучение и закрепление нового материала происходит на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, мини-лекция);