

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

А.В. Бурмистров

(подпись)

« 27 » 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.Б.17 Технологии гостиничной деятельности

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

Профиль подготовки Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения ЗАОЧНАЯ

Институт, факультет ИТЛПМД, ФТЛПМ

Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии

Курс, семестр 3/6

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	5	0,1
Практические занятия	5	0,1
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	125	3,5
Форма аттестации (экзамен)	9	0,3
Всего	144	4

Казань, 2017 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», на основании учебного плана для набора обучающихся 2017 года

Разработчик программы:

Доцент
(должность)


(подпись)

Ю.В.Терехина
(Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ,
протокол от 22 10 2017 г. № 4

Зав. кафедрой

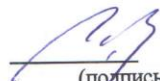

(подпись)

Л.Н.Абуталипова
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии ФТЛПМ, к которому относится
кафедра-разработчик РП от 25 10 2017 г. № 8

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 **«Технологии гостиничной деятельности»** являются

- а) формирование теоретических и практических знаний, позволяющих эффективно проектировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом;
- б) ознакомление с современными системами классификации гостиничных предприятий в России и за рубежом.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **«Технологии гостиничной деятельности»** относится к базовой части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины **«Технологии гостиничной деятельности»** бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Коммуникативные технологии в гостиничном деле / Глобальные и локальные сети бронирования
- б) Документооборот в гостиничном бизнесе / Информационные системы и базы данных
- в) Экологическая безопасность в гостинице / Основы страховой деятельности в индустрии гостеприимства

Дисциплина **«Технологии гостиничной деятельности»** является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Производственные технологии в гостиничной деятельности / Организация обслуживания в сфере гостиничного сервиса
- б) Технология организации культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии / Технология организации экскурсионного обслуживания
- в) Проектирование гостиничной деятельности

Знания, полученные при изучении дисциплины **«Технологии гостиничной деятельности»** могут быть использованы при прохождении практик и выполнении выпускных квалификационных работ могут быть использованы в производственно-технологической деятельности по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать: а) организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться руководителю; б) технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

2) Уметь: а) контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

3) Владеть: а) оптимального использования технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

4. Структура и содержание дисциплины «Технологии гостиничной деятельности»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

№ п/ п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС	
1	Введение в дисциплину	8	2	-		7	Подготовка к практическим занятиям контрольная работа
2	Гостиничный цикл	9	1	-		20	Подготовка к практическим занятиям, реферат контрольная работа
3	Организационная структура гостиницы	9	1	5		78	Подготовка к практическим занятиям, реферат Контрольная работа
4	Обеспечение качества обслуживания	9	1	-		20	Подготовка к практическим занятиям контрольная работа
	ИТОГО	9	5	5		125	
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	Введение в дисциплину	2	Введение в дисциплину	Понятие технологии гостиничной деятельности Структура гостиничного продукта. Гостиничные цепи.	ПК-2
2	Гостиничный цикл	2	Гостиничный цикл	Понятие гостиничного цикла. Технология бронирования. Компьютерные системы. Бронирования. Организация приема и размещения гостей. Особенности приема туристских групп. Предоставление услуг питания. Дополнительные услуги гостиницы, предоставляемые гостям во время проживания. Процедура выезда гостя	ПК-2
2	Организационная структура гостиницы	2	Организационная структура гостиницы	Основные службы гостиницы. Служба приема и размещения. Коммерческая служба. Служба питания. Хозяйственная служба. Служба безопасности. Инженерная служба. Административная служба	ПК-2
4	Обеспечение качества обслуживания	4	Обеспечение качества обслуживания	Понятие качества обслуживания. Технология гостеприимного поведения. Требования, предъявляемые к работникам гостиницы	ПК-2

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1	Организационная структура гостиницы		Цель: отработка навыков телефонного общения при продаже номера; отработка навыков общения с гостем у стойки ресепшн; моделирование процесса взаимодействия сотрудника гостиницы с иностранным туристом; получение знаний по организации предоставления дополнительных услуг гостиницы	ПК-2

		3	Освоить методику организации работы служб гостиничного предприятия	
		1	Изучить основные методы оказания сопутствующих услуг. Изучить методы планирования ассортимента, этапы технологии разработки и предоставления услуги.	
		1	Изучить методики проектирования и организации работы предприятий питания на базе гостиничных предприятий.	

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	1. Требования, предъявляемые к гостиницам при аттестации. 2. Правила и критерии классификации номерного фонда. 3. Что подразумевается под соответствием номерного фонда Европейскому стандарту? 4. Изучение документа «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»?	7	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к докладу	ПК-2
2	1. Изучить типовую структуру гостиниц разных категорий. 2. Выявить основные закономерности разработки технологии обслуживания в зависимости от категории. 3. Служба бронирования. Цель, задачи и основные функции. 4. Типы бронирования, основные понятия, сущность. Гарантийное бронирование	20	Подготовка к практическим занятиям	ПК-2
3	Основы функционирования административно-хозяйственной службы гостиницы. Роль административно-хозяйственной службы в	78	Подготовка к практическим занятиям Подготовка к контрольной работе	ПК-2

	обслуживании гостей Организационная структура административно- хозяйственной службы комфорт гостей как основная задача гостиницы. Основные технологические процессы. Дополнительные услуги для обеспечения повышенного комфорта гостей			
4	1. Изучить основополагающие стандарты применяемые в гостиничном бизнесе. 2. Перечислить квалификационные требования предъявляются к персоналу службы приёма и размещения.	20	Подготовка к практическим занятиям	ПК-2

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности, обучающихся в рамках дисциплины «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 выполнение контрольной работы, реферата и работа на практических 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 «Технологии гостиничной деятельности» итоговой формой отчетности является экзамен. За экзамен студент может набрать минимально 24 балла, максимально – 40 баллов

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Работа на практических занятиях</i>	<i>3</i>	<i>11</i>	<i>20</i>
<i>Контрольная работа</i>	<i>1</i>	<i>13</i>	<i>20</i>
<i>Реферат</i>	<i>1</i>	<i>12</i>	<i>20</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 «Технологии гостиничной деятельности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные 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://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. — Москва : КноРус, 2016. — 413 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/920671 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. — Москва : КноРус, 2016. — 167 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/918753 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. Вотинцева Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 299 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=773630 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=430064 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Инновации в сервисе : учебное пособие / В.Г. Черников. — Москва : Русайнс, 2016. — 193 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/920763 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Гаврилова С.В. Организация туристского и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс / С.В.Гаврилова, А.Г.Томская, А.В.Дмитриев. – М.: Изд.центр ЕАОИ, 2011. – 358 с.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=90828&sr=1 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
5. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=320585 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Технологии 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 «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
4. ЭБС «BOOK.ru» – Режим доступа: <https://www.book.ru>
5. 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 «Технологии гостиничной деятельности» предусмотрено учебным планом 4 интерактивных лекционных и 4 интерактивных практических занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направление 43.03.03 «Гостиничное дело» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных 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 лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия).

На практических занятиях: мозговой штурм, проектная деятельность.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Технологии гостиничной деятельности» пересмотрена на заседании кафедры Мода и технологии

№ п/ п	Дата переутверждения РП	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМЦ
1	протокол заседания кафедры № 1 от 04.09.2018	нет	Нет			