

АННОТАЦИЯ
дисциплины Б1.В.14 «Технологии гостиничной деятельности»
(заочная форма обучения)

Объем трудоемкости: 7 зачетных единиц (252 часа, из них – 20 часов аудиторной нагрузки: лекционных 8 ч., практических 12 ч., 219 часов самостоятельной работы, ИКР – 0,5 ч., контроль – 12,5 часов).

Цель дисциплины: дать студентам общее представление о функционировании гостиничного предприятия, как части сферы услуг, организационной структуре, формах и методах обслуживания, а также изучить основные технологии управления и обслуживания в гостиничных комплексах.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов системные знания о сфере гостеприимства;
- изучить современные тенденции развития гостиничного бизнеса в мире и в России;
- рассмотреть организационную и производственную структуру гостиницы;
- изучить технологии работы основных и вспомогательных служб гостиницы;
- рассмотреть вопросы предоставления гостиницами экскурсионных, транспортных, торговых и спортивно-оздоровительных услуг, услуг питания и отдыха, бизнес-услуг;
- сформировать навыки работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию туризма.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «Сервисная деятельность», «Введение в направление», «Организация гостиничного дела», «Информатика», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий и др.

Курс «Технологии гостиничной деятельности» способствует расширению знаний обучающихся о профессиональных технологиях использующихся в гостиничном деле.

Требования к уровню освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ОПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-8.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

Знать:

- перечень и содержание нормативно-правовых и технологических документов федерального, отраслевого и корпоративного уровней правового регулирования гостиничной деятельности в РФ;
- основы классификации средств размещения и особенности функционирования различных их видов;
- требования к гостиницам разных видов и категорий;
- сущность и специфику гостиничных услуг;
- современные и традиционные модели гостеприимства;
- современные АСУ гостиничных предприятий;
- требования безопасности и охраны труда в гостиничных предприятиях;
- структуру управления гостиничным предприятием;
- основные службы современной гостиницы и их характеристику, функции;
- технологии приема и обслуживания гостей в отеле;

- технологии обслуживания гостей питанием;
- технологии обслуживания гостей в процессе проживания;
- технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице
- современные тенденции развития гостиничного бизнеса в мире и России.

Уметь:

- использовать нормативно-правовую и технологическую документацию в целях защиты своих прав, прав потребителей и работодателей;
- оценивать гостиницы и аналогичные средства размещения на соответствие требованиям Порядка классификации объектов туристической индустрии;
- выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в гостиничной деятельности;
- оформлять, представлять, описывать, характеризовать процессы, и явления, происходящие в гостиничной деятельности;
- соблюдать на практике требования безопасности и охраны труда в процессе организации обслуживания потребителей.

Владеть:

- методикой оценки гостиниц и аналогичных средств размещения на соответствие требованиям Порядка классификации объектов туристической индустрии;
- навыками гостеприимного и эффективного обслуживания гостей в средствах размещения;
- базовыми навыками работы с АСУ (на примере АСУ «Fidelio»);
- навыками гостеприимного и эффективного обслуживания гостей в средствах размещения.

Основные разделы дисциплины:

№	Наименование разделов и тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
	Теоретические основы гостеприимства				
1.	Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления. Организаторы гостиничного бизнеса.	1		8	9
2.	Сущность и специфика гостиничных услуг	1		8	9
	История развития индустрии гостеприимства				
3.	Характеристика основных этапов развития мировой индустрии гостеприимства с древних времен до наших дней.			10	10
4.	Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней.			10	10
	Развитие гостиничной индустрии				
5.	Классификация средств размещения. Виды гостиниц.	2	4	4 4	14
6.	Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий.	2	4	8 6	20
7.	Современные тенденции развития гостиничного бизнеса. Глобализация и централизация в гостиничном бизнесе.	2	4	6	12
8.	Автоматизированные системы управления гостиничными предприятиями.	2	4	5,8 2	13,8
	Структура управления гостиничным предприятием				
9.	Структура управления гостиничным предприятием		1	10	11
10.	Службы гостиницы: их назначение и характеристика.	2	1	10	13
	Технологии гостиничной деятельности				
11.	Технологии и организация работы службы приема, размещения и обслуживания гостей. Операционный процесс обслуживания и функции службы приема, размещения и обслуживания. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. Порядок регистрации и размещения гостей. Особенности регистрации туристских групп, иностранных гостей. Документация, необходимая для учета		2	14	16

	использования номерного фонда. Виды и правила расчетов с проживающими.				
12.	Технологии и организация работы хозяйственной службы (обслуживание номерного фонда). Характеристика здания гостиницы, виды помещений, организаций уборочных работ. Технологии выполнения и нормативы проведения различных видов уборочных работ. Оборот постельного белья, санитарно-гигиенических принадлежностей.		2	14	16
13.	Технологии и организация работы службы питания. Организационная структура предприятия питания в гостинице. Кухня, ресторан, бар, кафе, банкетная служба, служба обслуживания в номерах. Обслуживание гостей в зале ресторана: подготовка ресторанного зала к обслуживанию, обслуживание клиентов.		2	13	15
14.	Технологии и организация работы анимационной службы.			10	10
15.	Технологии и организация предоставления дополнительных услуг деловым туристам.			8	8
16.	Технологии и организация предоставления дополнительных услуг в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги.		2	14	16
17.	Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов			10	10
18.	Культура обслуживания. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса. Правила поведения персонала гостиниц и ресторанов. Внешний вид и культура речи персонала. Служебный этикет. Взаимодействие с гостями. Работа с возражениями.		2	10	12
19.	Охрана труда и техника безопасности в процессе обслуживания			10	10
	ИТОГО	8	12	219	

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена.

Основная литература:

- Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. – М.: Альтаир, 2014. – 85 с. Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=429691.
- Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 224 с. (в библиотеке 20 экз.)
- Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства. – М.: КноРус, 2011. – 200 с. https://e.lanbook.com/book/53306#book_name.
- Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Джеймс Мейкенз; пер. с англ. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 1071 с. Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114713.
- Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие – М.: Дашков и Ко, 2010. – 328 с. (в библиотеке 50 экз.)
- Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; [пер. с англ. А.В. Павлов]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 240 с. – (Серия "Зарубежный учебник"). Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=436731.
- Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие для вузов / В.С. Варивода, Ю.М., Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова. – Ставрополь: ООО СЕКВОЙЯ, 2015. – 167 с. Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=438785.
- Скочилова М.С. Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса. – М.: Лаборатория Книги, 2011. – 198 с. Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368.
- Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас. – Ставрополь :

СЕКВОЙЯ, 2016. – 74 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

10. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 331 с. // <https://biblio-online.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-379409>.

11. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2015. — 336 с. // <https://biblio-online.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-379468>.

12. Уокер Дж. Управление гостеприимством: Вводный курс: учебник. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 880 с. Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=118745.

13. Уокер Дж. Введение в гостеприимство: учебное пособие. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 735 с. Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114767.

Автор: Миненкова Вера Владимировна
кандидат географических наук, доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «КубГУ»