

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 07.03-54.018

« 30 » 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора Института
экологической и пищевой
биотехнологии

Н.Г. Ворожейкина



ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.08 Гостиничный сервис

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 5/5

Факультет (институт) ИЭПБ

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		5/5
В том числе,				
Контактная работа	56	16		5/5
Занятия лекционного типа	22	6		5/5
Занятия семинарского типа	34	10		5/5
Самостоятельная работа, всего	88	128		5/5
В том числе:				
Контрольная работа	К	К		5/5
Форма контроля экзамен	Экзамен	Экзамен		5/5

Новосибирск 2023

1966

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП, к.б.н.

(должность)



подпись

Тарабанова Е.В.

ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.08 «Гостиничный сервис» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-4. Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</i>	<i>ИПК 4.1. Использует нормативные правовые документы в своей деятельности</i>	<p>знать: основные определения и понятия гостиничного хозяйства, системы классификации средств размещения в России и за рубежом, правила предоставления гостиничных услуг</p> <p>уметь: анализировать влияние управленческих решений на эффективность функционирования гостиниц разных категорий</p> <p>владеть: основами технологии обслуживания в гостиничном хозяйстве и проведения оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия</p>
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей</i>	<p>знать: основные законы и явления, формирующие основы деятельности гостиничного хозяйства РФ и процессы оказания гостиничных услуг в условиях современной экономики</p> <p>уметь: анализировать и разрешать проблемы в области предоставления гостиничных услуг и их адаптацию в российских условиях</p> <p>владеть: навыками определения категорий гостиниц по описанию их характеристик и предоставления гостиничных услуг контингенту потребителей</p>

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.08 «Гостиничный сервис» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «История», «Введение в профессию», «Маркетинг», «История традиций и культуры питания», «Основы промышленного строительства» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Сервисная деятельность предприятий питания», «Кухня народов мира», «Ресторанный бизнес», «Управление производством», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в индустрию гостеприимства. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.	2	4	2	8	ПК-4, ПК-5
2	Основные определения гостиничного хозяйства. Гостиничные ассоциации.	2	2	4	8	ПК-4, ПК-5
3	Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ. Типология гостиниц. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.	2	6	4	12	ПК-4
4	Номерной фонд. Бронирование. Гостиничный контракт.	2	2	4	8	ПК-4, ПК-5
5	Маркетинг в индустрии гостеприимства. Особенности рынка гостиничных услуг. Классификация туризма.	2	4	6	12	ПК-4, ПК-5
6	Особенности организации гостиничного хозяйства. Основные службы современного отеля.	2	2	4	8	ПК-4, ПК-5
7	Современные формы управления в гостиничном бизнесе. Общая характеристика организационно-управленческой структуры гостиничного хозяйства.	2	2	6	10	ПК-4, ПК-5
8	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений гостиниц.	2	2	4	8	ПК-4, ПК-5
9	Содержание материально-технической базы как основной компонент предоставления услуг.	2	2	4	8	ПК-4, ПК-5
10	Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Технология организации питания в гостинице.	2	2	3	7	ПК-4, ПК-5
11	Экономика впечатлений и её основы.	2	2	4	8	ПК-5
12	Эффективность работы гостиницы: основные показатели эффективности деятельности.	-	2	2	4	ПК-4, ПК-5
13	Квалификационные требования (профессиональные обязанности) к основным должностям в гостинице.	-	2	2	4	ПК-4, ПК-5
	Контрольная работа	-	-	12	12	
	Подготовка к экзамену	-	-	27	27	
	Итого	22	34	88	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в индустрию гостеприимства. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.	1	-	8	9	ПК-4, ПК-5
2	Основные определения гостиничного хозяйства. Гостиничные ассоциации.	1	-	8	9	ПК-4, ПК-5
3	Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ. Типология гостиниц. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.	1	1	9	11	ПК-4
4	Номерной фонд. Бронирование. Гостиничный контракт.	1	1	9	11	ПК-4, ПК-5
5	Маркетинг в индустрии гостеприимства. Особенности рынка гостиничных услуг. Классификация туризма.	1	1	8	10	ПК-4, ПК-5
6	Особенности организации гостиничного хозяйства. Основные службы современного отеля.	1	-	8	9	ПК-4, ПК-5
7	Современные формы управления в гостиничном бизнесе. Общая характеристика организационно-управленческой структуры гостиничного хозяйства.	-	1	8	9	ПК-4, ПК-5
8	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений гостиниц.	-	1	8	9	ПК-4, ПК-5
9	Содержание материально-технической базы как основной компонент предоставления услуг.	-	1	7	8	ПК-4, ПК-5
10	Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Технология организации питания в гостинице.	-	1	7	8	ПК-4, ПК-5
11	Экономика впечатлений и её основы.	-	1	7	8	ПК-5
12	Эффективность работы гостиницы: основные показатели эффективности деятельности.	-	1	7	8	ПК-4, ПК-5
13	Квалификационные требования (профессиональные обязанности) к основным должностям в гостинице.	-	1	7	8	ПК-4, ПК-5
	Контрольная работа	-	-	18	18	
	Подготовка к экзамену	-	-	9	9	
	Итого	6	10	128	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных работ, контрольной работы)¹.

¹ Согласно учебному плану;

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Введение в индустрию гостеприимства. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.

История возникновения гостиничного хозяйства. Основные этапы развития индустрии гостеприимства. Основные тенденции развития гостиничного хозяйства в современном мире и в Российской Федерации. История развития классификации гостиниц и иных средств размещения в России. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. Роль и отличительные особенности услуг гостиниц и других средств размещения на туристском рынке. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Правовые основы функционирования гостиничного хозяйства. Роль и значение гостинично-ресторанного хозяйства в социально-экономическом развитии страны.

Тема 2. Основные определения гостиничного хозяйства. Гостиничные ассоциации.

Индустрия гостеприимства и туристская индустрия. Гостеприимство, главный принцип гостиничного хозяйства. Взаимосвязь понятий гостеприимства и качества гостиничных услуг. Факторы, оказывающие влияние на качественное обслуживание в гостиничном предприятии. Гостиничный бизнес. Гостиница, гостиничные номера. Нормативные документы в сфере гостиничного обслуживания.

Национальные гостиничные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных гостиничных цепей.

Тема 3. Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ. Типология гостиниц. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.

Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.

Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр.

Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Особенности системы классификации гостиниц. Минимальные требования к гостиничным предприятиям.

Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц и иных средств размещения (мини-отели, ротели, флотели, апартаменты, хостелы и др.).

Тема 4. Номерной фонд. Бронирование. Гостиничный контракт.

Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров в РФ. Европейский стандарт классификации номеров. Взаимосвязь категории средств размещения и цены размещения.

Гостиничный контракт. Контракты по продаже гостиничных услуг индивидуальным клиентам. Контракты по продаже гостиничных услуг группе клиентов.

Порядок бронирования гостиничных услуг, основная документация. Правила размещения и приема гостей. Порядок регистрации иностранных граждан. Учет использования номерного фонда, основная документация. Правила расчета с проживающими в гостинице.

Технология работы службы бронирования и размещения. Источники и каналы получения запросов на бронирование. Типы бронирования. Процедура заезда гостя. Паспортно-визовая служба. Особенности регистрации и оформления иностранных граждан, граждан России и граждан СНГ. Новые законодательные акты по регистрации иностранных граждан.

Тема 5. Маркетинг в индустрии гостеприимства. Особенности рынка гостиничных услуг. Классификация туризма.

Понятие «гостиничный продукт» и «гостиничных услуг».

Виды услуг, оказываемых в гостинице, их характеристика и особенности. Унифицированные услуги. Обслуживание в номерах. Обязательные бесплатные и платные гостиничные услуги. Система мер по обеспечению высокого уровня услуг. Циклы обслуживания гостей в отелях.

Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Трансфер. Особенности бронирования и оплаты дополнительных услуг. Ознакомление с работой бизнес-центра, сервис-бюро, оздоровительного центра и т.д. Прогрессивная технология обслуживания. Ведение учета оказанных услуг. Порядок расчета по всем видам услуг.

Особенности маркетинга в гостиничном хозяйстве. Сегментация рынка гостиничных услуг. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания.

Тенденции развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг. Место гостиничной индустрии в структуре туризма. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в РФ.

Основы классификации туризма. Международный туризм. Внутренний туризм. Организованный и неорганизованный туризм. Индивидуальный и групповой туризм. Коммерческий и социальный туризм. Экологический туризм. Агротуризм. Событийный туризм и др.

Тема 6. Особенности организации гостиничного хозяйства. Основные службы современного отеля.

Организационная структура современной гостиницы. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. Управленческая структура современного отеля, основные подразделения и их функции. Административная служба. Функции руководителей высшего звена управления. Финансовая и коммерческая службы. Служба приема и размещения. Отдел маркетинга и продаж. Хозяйственная служба.

Инженерная служба. Служба безопасности. Отдел закупок. Служба питания. Взаимодействие структурных подразделений гостиничного предприятия. Отдел персонала. Стандарты работы служб отеля.

Тема 7. Современные формы управления в гостиничном бизнесе. Общая характеристика организационно-управленческой структуры гостиничного хозяйства.

Организационные структуры менеджмента в гостиничном хозяйстве.

Линейная структура управления. Функциональная структура управления. Линейно-функциональная структура управления. Дивизионные структуры управления. Матричная структура управления. Технология подготовки и организации работы. Доход и управление качеством. Технология управления удобствами. Компьютеризация гостиничного бизнеса. Применение информационных технологий в сфере управления гостиничным хозяйством.

Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. Управление по контракту – особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников.

Современные формы договорных отношений в гостиничном управлении. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.

Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы развития. Определение таймшерного отдыха, особенности его организации. Обменные компании. Структура таймшерного бизнеса. Особенности таймшера в РФ.

Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве. Ведущие международные гостиничные группы. Международные гостиничные операции. Новые направления развития в мировом гостиничном бизнесе. Стратегия международной гостиничной сети. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом. Характеристика индустрии гостеприимства регионов мира. Распределение номерного фонда, типы предприятий размещения.

Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений гостиниц.

Состав и площади помещений современного отеля. Состав и площади помещений номерного фонда и помещений общего пользования. Содержание помещений гостиницы. Эксплуатация и содержание имущества. Санитарно-техническое оборудование: общие требования. Электроснабжение, электрооборудование, связь и сигнализация. Система кондиционирования воздуха. Вентиляция, отопление. Освещение помещений гостиниц. Лифты и другие виды механического транспорта в гостиничных предприятиях. Содержание бельевого хозяйства и др.

Тема 9. Содержание материально-технической базы как основной компонент предоставления услуг

Требования к материально-технической базе гостиниц различной категории. Технология обслуживания гостиничного фонда. Гостиница как объект проектирования и строительства. Контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.

Технология обеспечения безопасности в гостинице. Системы контроля доступа гостей в помещения отеля. Интерьер и озеленение гостиницы. Оборудование и материалы, применяемые в работе служб гостиничного фонда. Подбор и подготовка инвентаря и оборудования. Требования к экологии в современной гостинице.

Тема 10. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Технология организации питания в гостинице.

Использование профессиональных технологических приемов при обслуживании клиентов. Виды и типы обслуживания. Методы и форма обслуживания. Этапы производственного цикла в ресторанах, их организационно-экономические характеристики. Подготовка зала к обслуживанию. Встреча и приветствие гостей. Владение и применение различных форм обслуживания в зависимости от традиций и пожеланий гостей. Соблюдение требований гигиены при обслуживании. Технология и правила расчетов с клиентами. Процедура обслуживания особых мероприятий.

Предоставление дополнительных и персональных услуг по организации питания, транспортного и экскурсионного обслуживания.

Тема 11. Экономика впечатлений и её основы.

Теория и методология экономики впечатлений. Предпосылки формирования экономики впечатлений как особого направления сферы услуг. Генезис экономики впечатлений. Общемировые тенденции превращения сферы услуг в доминирующий сектор народного хозяйства. «Сервисная революция». Впечатление как продукт, его специфические особенности. Ключевые концепции экономики впечатлений. Тенденции и тренды в системе глобального туризма. Глобализация рынка и туризма как мир ощущений. Основополагающая теория 4Р.

Тема 12. Эффективность работы гостиницы: основные показатели эффективности деятельности.

Показатели деятельности гостиницы. Учет в гостиничном и ресторанном бизнесе. Отчет о финансовых результатах. Финансовая перспектива.

Критерии эффективности работы. Организация аналитической деятельности гостиничного предприятия. Разработка программы и методики экономического анализа. Методика проведения анализа деятельности гостиничного и ресторанного предприятия: основные этапы и методы.

Ценовая политика гостиничного комплекса. Критерии оценки качества сервиса. Внутренние и внешние факторы ценообразования. Тарифная политика.

Тема 13. Квалификационные требования (профессиональные обязанности) к основным должностям в гостинице.

Персонал как ключевой фактор управления гостиничным бизнесом. Роль человеческого фактора в обеспечении качества обслуживания. Современный кадровый менеджмент. Европейские стандарты руководства персоналом. Российская система руководства. Взаимосвязь качества персонала и обслуживания в гостинице. Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных. Система мотивации в гостиничном бизнесе. Оценка, аттестация,

повышение квалификации и карьерный рост персонала. Человеческий потенциал, трудовой потенциал. Модель управления трудовым потенциалом предприятия индустрии гостеприимства. Управление конфликтными ситуациями. Устранение типичных недочетов в работе персонала.

Профессиональные умения и навыки общения с гостем. Принципы профессионального поведения сотрудника. Культура речи. Особенности обслуживания многонациональных клиентов.

Должностные инструкции в гостиничном предприятии. Основные навыки и знания, требуемые для выполнения должностных обязанностей. Правила и стандарты общения персонала с клиентами. Навыки профессионального общения. Культура межличностного общения. Этикет в отношении с клиентами. Протокол в гостиницах. Владение профессиональной лексикой и терминологией. Соблюдение установленных стандартов одежды (униформы).

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы²

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083267>

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3627-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266381> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. Список дополнительной литературы

1. Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170481> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Куценко, Е. В. Гостиничный сервис : учебное пособие / Е. В. Куценко. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323063> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

² Не более 3 источников;

³ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

4. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157643> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	<i>Официальный сайт Минсельхоза России</i>	http://www.mcx.ru/
2.	<i>Ростуризм</i>	www.russiatourism.ru
3.	<i>Общество профессионалов гостиничного бизнеса</i>	www.frontdesk.ru
4.	<i>Информационный портал «Турифо»</i>	https://www.tour-info.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Гостиничный сервис:** Методические указания по выполнению лабораторных работ // Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосиб.ГАУ, Институт экологической и пищевой биотехнологии. – Новосибирск, 2023. – 37 с.

2. **Гостиничный сервис:** Методические указания по выполнению контрольной и самостоятельной работы // Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосиб.ГАУ, Институт экологической и пищевой биотехнологии. – Новосибирск, 2023. – 16 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий (

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	<i>Видеофильм</i>	<i>Путешествие в Китай .mp4</i>	<i>30 мин.</i>

2.	Видеофильм	Свадебные традиции Индии.тр4	10 мин.
3.	Видеофильм	Гостиница «Гранд Отель Европа» Санкт-Петербург.тр4	15 мин
4.	Видеофильм	Отель «Ярославское Подворье».	20 мин
5.	Видеофильм	Норвегия. Интересные Факты о Норвегии	30 мин
6.	Видеофильм	Швейцария. Интересные факты о Швейцарии	30 мин
7.	Видеофильм	Лучшие курорты Греции (рейтинг туристов)	25 мин
8.	Видеофильм	Отель «Метрополь Москва». Изысканный отель Метрополь Москва.	15 мин
9.	Видеофильм	Япония. Интересные Факты о Японии	30 мин
10.	Видеофильм	Республика Тыва	10 мин
11.	Презентация	«Введение в индустрию гостеприимства»	31 слайд
12.	Презентация	«Классификация средств размещения»	74слайда
13.	Презентация	«Гостиничный контракт»	24слайда
14.	Презентация	«Особенности маркетинга в гостиничном хозяйстве. Экономика впечатлений.»	35 слайдов
15.	Презентация	«Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиницы»	58 слайдов
16.	Презентация	«Система управления гостиничным хозяйством»	34 слайда
17.	Презентация	«Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений гостиниц»	60 слайдов
18.	Презентация	«Организация питания в гостиничном предприятии»	34 слайда
19.	Презентация	Виды расчетов с клиентами гостиницы	30 слайдов
20.	Документ	ГОСТ Р 50681-2010. Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
21.	Документ	Положение о классификации гостиниц №1860 (от 18.11.2020 г).	86 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.В.08 Гостиничный сервис используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по

четырёхбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «25» 05 2023 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена

на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от «28» 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)



подпись

О.В. Лисиченок

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от
« » 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «
» 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.08 Гостиничный сервис, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина Б1.В.08 Гостиничный сервис в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-4. Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</i>	<i>ИПК 4.1. Использует нормативные правовые документы в своей деятельности</i>	знать: <i>основные определения и понятия гостиничного хозяйства, системы классификации средств размещения в России и за рубежом, правила предоставления гостиничных услуг</i> уметь: <i>анализировать влияние управленческих решений на эффективность функционирования гостиниц разных категорий</i> владеть: <i>основами технологии обслуживания в гостиничном хозяйстве и проведения оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия</i>
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей</i>	знать: <i>основные законы и явления, формирующие основы деятельности гостиничного хозяйства РФ и процессы оказания гостиничных услуг в условиях современной экономики</i> уметь: <i>анализировать и разрешать проблемы в области предоставления гостиничных услуг и их адаптацию в российских условиях</i> владеть: <i>навыками определения категорий гостиниц по описанию их характеристик и предоставления гостиничных услуг контингенту потребителей</i>

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных работ, контрольной работы.

Промежуточная форма контроля – экзамен.