

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТУРИСТОВ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ И В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ»

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
Профиль: Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Институт: Институт технологии легкой промышленности, моды и дизайна
Факультет: Факультет технологии изделий и сервиса
Кафедра-разработчик: Кафедра «Материалов и технологий легкой промышленности»
Курс; семестр 3; 9

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	4	0,11
Практическое занятие	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	10	0,28
Самостоятельная работа	118	3,28
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (9 сем), Контрольная работа (9 сем)	4	0,11
Всего	144	4

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 516 от 08.06.2017) по направлению подготовки 43.03.02 Туризм для профиля «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Г.В. Сулейманова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Материалов и технологий легкой промышленности», протокол от 18.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Л.Н. Абуталипова

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» являются:

- а) формирование знаний о гостиничной деятельности посредством изучения основных туристских макрорегионов мира;
- б) формирование знаний об их туристской специализации, географических, социально-экономических особенностях и туристско-рекреационных ресурсах, об основных курортах и туристских центрах мира.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» обучающийся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. История (история России, всеобщая история)
2. Межкультурная коммуникация на иностранном языке

Дисциплина «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 способен проектировать объекты туристской деятельности и разрабатывать предложения по освоению новых туров

ПК-2.1. Знает теоретико-методологические основы и технологии проектирования объектов туристской деятельности и предложений по освоению новых направлений

ПК-2.2. Умеет осуществлять оценку эффективности планирования и предложений по освоению новых направлений

ПК-2.3. Владеет навыками оценки ресурсной базы проекта

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- современные информационно-коммуникативные технологии проектирования объектов туристской деятельности;
- методы продвижения туристского продукта;

Уметь:

- формировать туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий;
- разрабатывать программу продвижения туристских услуг и предложений по освоению новых направлений с учетом индивидуальных и специальных требований туриста;

Владеть:

- навыками, опытом деятельности;
- навыками разработки предложения по изменению состава туристского продукта с учетом

индивидуальных и специальных требований туриста;

- осуществляет поиск туристских продуктов, наиболее отвечающих требованиям туристов;
- использовать правовые и нормативные документы по регулированию отношений между исполнителями туристских услуг и потребителями;
- основами оценки ресурсной базы при планировании проектов обслуживания туристов на предприятиях питания и гостиничных комплексов

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела.	9	1	2		2,5	29,5	Контрольная работа; Расчетное задание
2.	Гостиницы: классификация, службы, услуги.	9	1	2		2,5	29,5	Практические занятия
3.	Производство и реализация гостиничных услуг.	9	1	2		2,5	29,5	Реферат
4.	Специальные программы обслуживания гостей.	9	1	2		2,5	29,5	Контрольная работа
	Итого по семестру	9	4	8		10	118	Дифференцированный зачет, Контрольная работа

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела.	1	Основные понятия индустрии гостеприимства. Особенности индустрии гостеприимства.	ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Гостиницы: классификация, службы, услуги.	1	Понятие и классификация гостиниц и аналогичных средств размещения. Номерной фонд гостиниц.	ПК-2.1 ПК-2.3
3.	Производство и реализация гостиничных услуг.	1	Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Технологический цикл обслуживания гостей.	ПК-2.1 ПК-2.2
4.	Специальные программы обслуживания гостей.	1	Организация выезда гостя: окончательный расчет и выписка гостя.	ПК-2.1 ПК-2.2
	ВСЕГО	4		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела.	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.	ПК-2.1 ПК-2.3
2.	Гостиницы: классификация, службы, услуги.	2	Организационная структура управления и службы гостиницы.	ПК-2.1 ПК-2.3
3.	Производство и реализация гостиничных услуг.	2	Технологический цикл обслуживания гостей. Технология бронирования мест в гостинице, приема и регистрации гостей. Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице.	ПК-2.1 ПК-2.3
4.	Специальные программы обслуживания гостей.	2	Современные тенденции развития предприятий питания в России.	ПК-2.1 ПК-2.2
	ВСЕГО	8		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела.	29,5	написание реферата, подготовка к контрольной работе, подготовка к практическому занятию, подготовка расчетного задания	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Гостиницы: классификация, службы, услуги.	29,5	написание реферата, подготовка к контрольной работе, подготовка к практическому занятию, подготовка расчетного задания	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле.	29,5	написание реферата, подготовка к контрольной работе, подготовка к практическому занятию, подготовка расчетного задания	ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Специальные программы обслуживания гостей. Понятие и классификация инноваций	29,5	написание реферата, подготовка к контрольной работе, подготовка к практическому занятию, подготовка расчетного задания	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	118		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела	2,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной работы, проверка расчетного задания, проверка реферата	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Гостиницы: классификация, службы, услуги.	2,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной работы, проверка расчетного задания, проверка реферата	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле.	2,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной работы, проверка расчетного задания, проверка реферата	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Специальные программы обслуживания гостей. Понятие и классификация	2,5	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной	ПК-2.1 ПК-2.2

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
	инноваций		работы, проверка расчетного задания, проверка реферата	ПК-2.3
	ВСЕГО	10		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
9-й семестр			
Практические занятия	5	25	40
Контрольная работа	1	20	30
Реферат	1	9	18
Расчетное задание	1	6	12
Итого		60	100

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

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

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
А. Б. Косолапов, Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] Учебное пособие для бакалавров: Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://www.iprbookshop.ru/83150.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. А. Захарова,, Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности [Прочее] учебное пособие: Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020	http://www.iprbookshop.ru/93540.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
А. Б. Косолапов,, Л. Л. Руденко,, Н. П. Овчаренко,, Технологии гостиничной деятельности [Прочее] учебное пособие для бакалавров: Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021	http://www.iprbookshop.ru/102280.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
А. А. Кудлай,, Правовое обеспечение туризма [Прочее] учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов: Симферополь : Университет экономики и управления, 2020	http://www.iprbookshop.ru/101401.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Е. Г. Радыгина, Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»): Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/70285.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС ВООК.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

База данных «Информационно-аналитические материалы» Центрального банка Российской Федерации - <https://www.cbr.ru/analytics>

База данных «Оценочная деятельность» Минэкономразвития РФ -

<http://economy.gov.ru/minrec/activity/sections/CorpManagment/activity/> Базы данных Национального совета по оценочной деятельности – <http://www.ncva.ru>

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

Журнал «Сервис plus» <http://philosoph.ru/>

Журнал «Сервис в России и за рубежом» <http://service-rusjournal.ru/>

Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» <https://www.spst-journal.org/index/0->

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip
Блокнот Notepad
Яндекс Браузер

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. учебные столы
2. стулья
3. классная доска

Техническими средствами обучения:

1. мультимедийные средства
2. наборы слайдов
3. демонстрационные приборы

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Компьютер персональный RAY P294 2011 на базе процессора INTEL Core i3-2120 3.3 ГГц
2. Принтер Canon 2011 Laser LBP-1120 A4 USB

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания и в гостиничных комплексах» используются следующие образовательные технологии:

- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция).