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)
«27» 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.6.1 Производственные технологии в гостиничной деятельности
Направление подготовки 43.03.03 (шифр) «Гостиничное дело» (наименование)
Профиль подготовки Гостиничное деятельность
Квалификация выпускника бакалавр
Форма обучения ЗАОЧНАЯ
Институт, факультет ИТЛПМД, ФТЛПМ
Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии
Курс, семестр 4/8

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	10	0,28
Практические занятия	10	0,28
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	151	4,19
Форма аттестации (экзамен)	9	0,25
Всего	180	5

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 набора обучающихся 2017 года

Разработчик программы:
Доцент _____ Р.Г. Мударисов
(должность) (подпись) (Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ,
протокол от 23.10 2017 г. № 4
Зав. кафедрой _____ Л.Н.Абуталипова
(подпись) (Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания методической комиссии ФТЛПМ, к которому относится кафедра-разработчик РП
от 25.10 2017 г. № 8

Председатель комиссии, доцент _____ М.Р.Зиганшина
(подпись) (Ф.И.О.)

Нач. УМЦ _____ Л.А.Китаева
(подпись) (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 43.03.03 «Гостиничное дело» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Производственные 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) Экономика

в) Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг

г) Технологии гостиничной деятельности

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

а) Проектирование гостиничной деятельности

б) Технические средства и оборудование гостиничных предприятий

в) Инновационные технологии гостиничного обслуживания / Клиентоориентированный подход к организации гостиничного обслуживания

г) 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 практик и выполнении *выпускных квалификационных работ* могут быть использованы в производственно-технологический деятельности по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

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	2			7	*Подготовка к семинарским занятиям*
2	Организация работы производственных служб гостиничной деятельности.	8	2	4		36	*Подготовка к семинарским занятиям*
3	Производственные технологии гостиничной деятельности.	8	2	2		36	*Подготовка к семинарским занятиям*
4	Производственные технологии ресторанной деятельности.	8	2	2		36	*Подготовка к семинарским занятиям*
5	Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	8	2	2		36	*Рефераты, подготовка к семинарским занятиям, контрольная работа*
	ИТОГО		10	10		151	
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	2	Современное состояние и тенденции	Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и	ПК-1

	тенденции развития технологий ресторанног о сервиса и индустрии гостеприим ства		развития технологий ресторанного сервиса и индустрии гостеприимст ва	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	Организаци я работы производст венных служб гостинично й деятельност и.	2	Организация работы производстве нных служб гостиничной деятельности.	Служба продаж, приема и размещения: внутренняя документа-ция, 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-приятия. Функции медицинской службы. Спортивно - оздоровительный центр. Служба питания и напитков. Функции службы снабжения. Организация дополнительных услуг.	ПК-1
3	Производст венные технологии гостинично й деятельност и.	2	Производстве нные технологии гостиничной деятельности.	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 решения. Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	ПК-1
4	Производст венные технологии ресторанно й деятельност и.	2	Производстве нные 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.	2	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	Современное состояние и тенденции развития технологий ресторанного сервиса и индустрии гостеприимства	4	Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и 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.	ПК-1
2	Организация работы производственных служб гостиничной деятельности.	2	Служба бронирования: виды бронирования, технологии бронирования. Служба продаж, приема и размещения: внутренняя документация, типология гостей,	ПК-1

			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.	
3	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
4	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.	ПК-1

			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.	

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную 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.	36	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1
3	Производственные технологии гостиничной деятельности.	36	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1
4	Производственные технологии ресторанной деятельности.	36	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к докладам	ПК-1
5	Технологии оформления и дизайна помещений гостиничной деятельности.	36	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.

Оценочные средства	***Кол-во***	***Min, баллов***	***Max, баллов***
Подготовка к семинарским занятиям	*10*	*20*	*24*
Контрольная работа	*1*	*20*	*20*
Рефераты	*1*	*20*	*16*
Зачет		*24*	*40*
Итого:		*60*	*100*

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://biblio-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 «Znanium.com» http://znanium.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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» Учебно-научный информационный центр

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 планом 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);