

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИЭФ



Ю.И. Соколов

17 сентября 2020 г.

Кафедра «Сервис и туризм»

Автор Курачева Марина Евгеньевна, старший преподаватель

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основные службы гостиничного предприятия»

Направление подготовки:	43.03.03 – Гостиничное дело
Профиль:	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Год начала подготовки	2018

Одобрено на заседании Учебно-методической комиссии института Протокол № 1 31 августа 2020 г. Председатель учебно-методической комиссии  М.В. Ишханян	Одобрено на заседании кафедры Протокол № 17 31 августа 2020 г. Заведующий кафедрой  И.В. Федякин
--	--

Москва 2020 г.

1. Цели освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Основные службы гостиничного предприятия» является формирование профессиональной компетенции обучающихся (ПК-11), и формирование у студентов базовой системы знаний в области гостиничного предприятия, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения.

Задачи дисциплины - приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов:

- ? изучение организации производства гостиничного обслуживания, основных понятий и категорий гостиничной деятельности; изучение правил, норм и стандартов, действующих в сфере гостиничной деятельности;
- ? изучение принципов организации работы сотрудников основных служб;
- ? изучение основных особенностей функциональных процессов в гостиницах.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина "Основные службы гостиничного предприятия" относится к блоку 1 "Дисциплины (модули)" и входит в его вариативную часть.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-11	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей
-------	---

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет

2 зачетные единицы (72 ак. ч.).

5. Образовательные технологии

В рамках дисциплины в учебном процессе предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (технология сотворчества, разбор конкретных ситуаций, презентации рефератов с широким обсуждением в группе) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. Преподавание дисциплины осуществляется в форме лекций и практических занятий. 18 ч лекций проводятся в традиционной организационной форме и являются традиционными классически-лекционными (объяснительно-иллюстративные). Практические занятия организованы с использованием технологий развивающего обучения, в том числе разбор и анализ конкретных ситуаций; технологий, основанных на коллективных способах обучения, а также с использованием тестирования на бумажных носителях (6 часов из 36 проводятся с использованием интерактивных технологий – создание мультимедийных презентаций, приглашение специалистов из отрасли). Самостоятельная работа студента (33ч) организована с использованием традиционных видов работы. К традиционным видам работы относятся отработка лекционного материала и отдельных тем по учебным пособиям, подготовка к тестированию, подготовка доклада с презентацией. Оценка полученных знаний, умений и навыков основана на модульно-рейтинговой технологии. Фонды оценочных средств освоенных компетенций включают как вопросы теоретического характера для оценки знаний на экзамене и проведения опроса на занятиях, так и задания практического

содержания (решение тестовых заданий, рефераты с презентациями) для оценки умений и навыков. Описание основных форм проведения практических занятий: Активный семинар. В процессе семинара студенты выступают с презентациями, отвечают на вопросы аудитории и преподавателя. В конце семинара проводится групповое обсуждение. Метод дискуссии выступает базовым в системе интерактивных методов обучения. Дискуссия – это коллективное обсуждение конкретной проблемы, вопроса или сопоставление разных позиций, информации, идей, мнений и предложений. Во время дискуссии оппоненты могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае больше будут проявляться качества, присущие диалогу, во втором – дискуссия будет носить характер спора, т. е. отстаивание своей позиции. Как правило, в дискуссии присутствуют оба эти элемента. Опросы. Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при проведении зачета в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов тестирования и решения задачи. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу. Решение заданий в тестовой форме. Проводится два раза в течение изучения дисциплины (семестр) письменно. Не менее, чем за 2 недели до проведения тестирования, преподаватель должен подготовить бланки заданий, а также определить критерии оценки. Не менее, чем за 1 неделю до тестирования, преподаватель должен передать студентам исходные данные для подготовки к тестированию: разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме и теоретические источники (с точным указанием разделов, тем, статей) для подготовки. Каждому студенту отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Оценка результатов тестирования производится преподавателем в соответствии с ключами к тесту, результат сообщается через неделю. В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с представителями гостиничного бизнеса. .

6. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

РАЗДЕЛ 1

Гостиничные предприятия и функциональные требования к гостиницам.

Тема: Организационная структура. Классификация услуг гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их классификация на основе предоставляемых услуг.

Тема: Взаимодействие основных, вспомогательных и дополнительных служб

РАЗДЕЛ 2

Характеристика и особенности основных служб в гостинице

Тема: Службы номерного фонда. СПиР, АХС, Служба бронирования. Особенности функционирования, подбора кадров и распределения полномочий между службами.

Тема: Организация питания в гостиницах и туристических комплексах. Ресторанное обслуживание, обслуживание в кафе, барах. Служба roomservice.

Тема: Коммерческая служба. Служба маркетинга и продаж. Служба безопасности. Службы по управлению персоналом. Отбор и учет кадров.