

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.15 Технология и организация обслуживания на
предприятиях сферы гостеприимства и общественного
питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.техн.наук, доцент, Тимофеева А.М.;канд.техн.наук, доцент,
Сергачева О.М.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания, ознакомление студентов с современными концепциями продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в сфере гостеприимства и общественного питания, о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия и предприятий общественного питания; овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания в средствах размещения и предприятиях общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучить технологические и нормативные компоненты деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания;
- изучить состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания;
- сформировать у студентов профессиональное мышление в сфере гостиничной деятельности и общественного питания, для дальнейшей организации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения и предприятий общественного питания, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;
- формировать стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития;
- развитие применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- сформировать знания, позволяющие использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности;
- сформировать знания, позволяющие стимулировать спрос на услуги предприятий индустрии гостеприимства.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ОПК-1.1: Определяет	особенности и виды гостиничного продукта, его

<p>потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>составные элементы; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл определять потребность в технологических новациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания навыками организации работ по выявлению потребностей в технологических новациях</p>
<p>ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>современные концепции продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания осуществлять поиск, выбор новой информации в сфере гостеприимства и общественного питания навыками поиска, выбора и использования информации в области формирования и стимулирования спроса на услуги предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	
<p>ПК-4.1: Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p>	<p>нормативные и правовые документы, регламентирующие деятельность в сфере гостеприимства формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства</p>
<p>ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>	<p>особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; гостевой цикл; организацию работы основных подразделений (служб) гостиничного предприятия применять современные технологии производства и оказания услуг в организациях сферы гостеприимства; установить взаимосвязь в работе основных подразделений (служб) гостиничного предприятия навыками использования современных технологий для формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства</p>

<p>ПК-4.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными</p>	<p>основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы</p> <p>технологическими навыками организации процесса обслуживания в гостиничном предприятии с учетом требований потребителей</p>
<p>возможностями здоровья</p>	
<p>ПК-5: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</p>	
<p>ПК-5.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>принципы проектирования зданий предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>определять цели и задачи проектирования деятельности подразделений гостиничного предприятия</p> <p>принципами организации работы подразделений гостиничного предприятия</p>
<p>ПК-5.2: Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>принципы проектирования деятельности отдельных подразделений (служб) гостиничного предприятия</p> <p>проектировать деятельность отдельных подразделений (служб) гостиничного предприятия навыками проектирования планировочной организации гостиничных номеров различных категорий</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=23957>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания									
	1. Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания. Современные формы гостиничного бизнеса	1							
	2. Рынок гостиничных услуг и его компоненты			2					
	3. Самостоятельная работа							12	
2. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность									
	1. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность	2							
	2. Система классификации гостиниц и иных средств размещения			2					
	3. Самостоятельная работа							34	
3. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы									
	1. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы	1							

2. Самостоятельная работа							8	
4. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения								
1. Этапы обслуживания гостей и гостиничные технологии: гостевой цикл. Регистрация гостей. Проживание и обслуживание гостя. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения по предоставлению услуг. Выезд гостя и оплата гостиничных услуг. Новые технологии гостиничной деятельности	4							
2. Технология обслуживания потребителей во время проживания в гостинице			2					
3. Должностные обязанности персонала административно-хозяйственной службы гостиницы			2					
4. Самостоятельная работа							34	
5. Организационное построение гостиничного предприятия								
1. Фирменный стиль гостиничного предприятия (практическое): разработка концепции и фирменного стиля гостиничного предприятия по заданию преподавателя (торговая марка, торговый знак, логотип, слоган и т.д.)			2					
2. Организационное построение гостиничного предприятия							4	
6. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения								
1. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения: Характеристика и структура основных служб гостиничного предприятия	2							

2. Технологический цикл обслуживания гостей. Регламент процессов «Порядок бронирования номеров», «Порядок поселения в гостинице» (практическое): решение ситуационных задач, заполнение бланков к регламентам			1					
3. Технологический цикл обслуживания гостей. Регламент процессов «Организация обслуживания на этажах», «Организация питания гостей» (практическое): решение ситуационных задач, заполнение бланков к регламентам			1					
4. Технологический цикл обслуживания гостей. Регламент процессов «Дополнительные услуги населению», «Выселение из номеров» (практическое): решение ситуационных задач, заполнение бланков к регламентам			1					
5. Разработка структуры гостиничного предприятия (практическое): решение ситуационной задачи			1					
6. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения							9	
7. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда								
1. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда							4	
8. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения								
1. Планировочные решения гостиничных номеров различных категорий (практическое): решение задач по планировочным решениям гостиничных номеров различных категорий			2					
2. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения							4	

9. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц								
1. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц	1							
2. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц							4	
10. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения								
1. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения: Характеристика и структура инженерно-технологического оборудования	2							
2. Понятие телекоммуникационных систем. Использование информационных технологий в сфере гостеприимства. Профессиональное технологическое оборудование и его характеристика	1							
3. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения							7	
11. Формирование спроса на продукцию и услуги в индустрии гостеприимства								
1. Формирование спроса на продукцию и услуги в индустрии гостеприимства	2							
2. Формирование спроса на продукцию и услуги в индустрии гостеприимства							6	
3. Выполнение контрольной работы							9	
4. Выполнение курсовой работы							36	
Всего	16		16				171	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Родионова Н. С., Субботина Е. В., Глаголева Л. Э., Высотина Е. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
2. Корнеев Н. В., Корнеева Ю. В. Технологии гостиничной деятельности: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм"(Москва: Академия).
3. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям(Москва: Юрайт).
4. Семеркова Л. Н., Белякова В. А. Технология и организация гостиничных услуг: учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
5. Родионова Н.С., Субботина Е.В., Глаголева Л.Э., Высотина Е.А. Организация гостиничного дела(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
6. Быстров С. А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие (Москва: Издательство "ФОРУМ").
7. Михеева Н. А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование: учеб. для вузов по спец. 100103.64 "Социально-культурный сервис и туризм"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
8. Барчуков И. С., Баумгартен Л. В., Башин Ю. Б., Зайцев А. В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"(Москва: КноРус).
9. Вотинцева Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: Учебное пособие(Москва: Издательский Центр РИО□).
10. Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
11. Сергачева О.М. Организация гостиничного дела: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).
12. Тимофеева А.М. Технология гостиничной деятельности: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
2. База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>
3. Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>
4. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>
5. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 4-38 кабинет технологии и организации гостиничного дела

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Da-Lite 127*170, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung NP-R528.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанного сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр. копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel CeleronD-326J; Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютера Kraftway CredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.; Принтер HPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.