

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы гостеприимства и туристской индустрии (название дисциплины)

Направление подготовки 43.03.01 "Сервис"

Профиль подготовки «Социально-культурный сервис»

3 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Основы гостеприимства и туристской индустрии» является формирование у студентов комплекса системных профессиональных знаний об индустрии гостеприимства, современных технологиях функционирования предприятий гостиничного типа и организации обслуживания клиентов.

К основным задачам курса относятся:

- систематизировать сведения о развитии гостиничной индустрии на современном этапе;
- изучить нормативные документы и профессиональные стандарты в сфере гостеприимства;
- изучить международные и отечественные классификации гостиничных средств размещения;
- ознакомить со структурой управления гостиничных комплексов;
- изучить деятельность основных гостиничных служб;
- рассмотреть основные принципы техники безопасности;
- ознакомить с системами автоматизации обработки данных в гостиницах.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Данная дисциплина является одной из основных дисциплин, предназначенных для подготовки специалистов в сфере социально-культурного сервиса. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП и основывается на знаниях дисциплин «Сервисология», «Сервисная деятельность», «Менеджмент в сервисе», «Турцентры и дестинации мира» "История и культура питания", «Ведущие дестинации России», «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса», «Технологические процессы в сервисе» и др.

Для специалистов туристских организаций курс позволит четко ориентироваться в вопросах организации и технологии обслуживания гостиничного хозяйства как основы материально-технической базы туристской индустрии.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4), готовностью к организации контактной зоны предприятия сервиса (ПК-1).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности (ОК-4); основные требования этики служебных отношений и служебного этикета (ПК-1);

Уметь: использовать полученные знания в общении с представителями различных культур, учитывая особенности этнокультурного, конфессионального, социального контекста (ОК-4), оценивать факты и явления профессиональной деятельности при организации контактной зоны (ПК-1);

Владеть: приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе (ПК-1), приемами и методами устного и письменного изложения базовых знаний в общении с представителями различных культур, учитывая особенности этнокультурного, конфессионального, социального контекста (ОК-4).

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Понятие гостеприимства. Исторические этапы развития гостиничного дела и их значение.

Тема 2. Понятие гостиницы. Классификации гостиничных предприятий.

Тема 3. Основные принципы классификации гостиничных номеров.

Тема 4. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда.

Тема 5. Информационные технологии в индустрии гостеприимства.

Тема 6. Системы управления гостиничным предприятием.

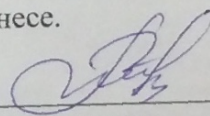
Тема 7. Международные гостиничные цепи. Гостиничные цепи в РФ

Тема 8. Культура поведения персонала гостиниц. Профессиональная этика.

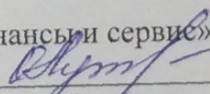
Тема 9. Схемы взаимодействия современного отеля и туроператора.

Тема 10. Конкуренция в гостиничном бизнесе.

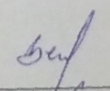
Составитель: доцент, к.п.н. Робертс М.В.
должность, ФИО,


подпись

Заведующий кафедрой «Бухгалтерский учет, финансы и сервис» Лускатова О.В.


ФИО, подпись

Директор института ИЭиМ
(декан факультета)


П.Н.Захаров
ФИО, подпись

Дата: 26.10.2015

Печать института (Факультета)

