

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра муниципального управления и социальных технологий



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологическая эксплуатация гостиничных предприятий»
основной профессиональной образовательной программы

Направление подготовки бакалавра
43.03.01 «Сервис»

Тип образовательной программы
академический бакалавриат

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов

Формы обучения
очная
заочная

Санкт-Петербург
2016

Автор

доц.сопр М.И.СТ
(должность)

[подпись]
(подпись)

Кашалев М.В.
(Фамилия И.О.)

Рассмотрена на заседании кафедры муниципального управления и социальных технологий от 29.08 2016 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

[подпись]
(подпись)

Турпанов А.О
(Фамилия И.О.)

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» от 29 августа 2016 г., протокол № 1.

Председатель УМК

[подпись]
(подпись)

Ракименская А.И.
(Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой

[подпись]
(подпись)

Позубенко Н.А.

Директор Центра информатизации и дистанционных технологий

[подпись]
(подпись)

Чижиков А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цели освоения дисциплины	4
2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5 Содержание дисциплины, структурируемое по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	8
7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	8
8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	8
9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	8
10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	8
11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	9
12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	9

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются приобретение студентами теоретических знаний по технологической эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности туристских предприятий, и практических навыков при решении ряда задач, связанных с техническим оснащением предприятий, эффективностью использования технических средств и расходуемых ими топливо-энергетических и водных ресурсов.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «*Технологическая эксплуатация гостиничных предприятий*» участвует в формировании следующей компетенции:

1) готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя (ОПК-2);

В результате освоения компетенции *ОПК-2* обучающийся должен: знать:

- структуру гостиничного предприятия;
- структуру инженерно-технической службы отеля;
- инженерное оборудование здания, которое включает ряд систем, обеспечивающих жизнедеятельность предприятия;
- номенклатуру бытовой и уборочной техники, оборудования интерьеров помещений, холлов, прилегающих территорий;

уметь:

- анализировать источники информации;
- читать и составлять конструктивных решения по технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов;

владеть:

- основными методами работы с правилами нормами технической эксплуатации;
- представлениями об основах конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов;
- знаниями об инженерно-техническом оснащении гостиниц и комплексов

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

3.1 Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

1) *Технология гостиничной деятельности*

знания:

- нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей;

умения:

- обобщать, анализировать, воспринимать информацию, ставить цели и выбирать пути их достижения;
- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

навыки:

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

2) *Технология и организация деятельности предприятий питания*

знания:

- основные правила и нормы обслуживания в общественном питании, типы и классы предприятий ОП, классификацию услуг ОП и общие требования к ним, организацию торгового процесса в предприятиях ОП;
- предметы сервировки, виды и правила сервировки стола;

умения:

- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов;
- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности;

навыки:

- основными понятиями, терминами и определениями в области общественного питания;

3) *Культура питания народов мира*

знания:

- информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных;

умения:

- выбирать и применять эффективные технологии продаж;

- организовывать взаимодействие в группе
- навыки:
- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;

3.3 Перечень последующих дисциплин, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

1) Производственная практика

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц/144 часов.

Объем дисциплины
очная форма обучения

Виды учебной деятельности	8 семестр	Всего, часов
Общая трудоемкость	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т. ч.	44	44
<i>Занятия лекционного типа</i>	22	22
<i>Занятия семинарского типа</i>	22	22
Самостоятельная работа обучающихся	100	100
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	

заочная форма обучения

Виды учебной деятельности	4 курс	Всего, часов
Общая трудоемкость	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т. ч.	12	12
<i>Занятия лекционного типа</i>	6	6
<i>Занятия семинарского типа</i>	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	132	132
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Название раздела (темы)	Содержание раздела	Вид учебной работы	Количество часов	
				очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3	4	5	6
1	Инженерно-техническая служба отеля	Общее знакомство с курсом. Основные термины и понятия. Предмет, цель и задачи дисциплины	Занятия лекционного типа	4	-
			Занятия семинарского типа	4	2
			Самостоятельная работа обучающихся	24	32
2	Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий Эксплуатация инженерно-технических систем	Занятия лекционного типа	6	2
			Занятия семинарского типа	6	-
			Самостоятельная работа обучающихся	26	34
3	Система теплоснабжения гостиницы	Виды систем Классификация систем теплоснабжения Альтернативные системы	Занятия лекционного типа	6	2
			Занятия семинарского типа	6	2
			Самостоятельная работа обучающихся	24	32
4	Система водоснабжения гостиницы	Виды систем Классификация систем водоснабжения	Занятия лекционного типа	6	2
			Занятия семинарского типа	6	2
			Самостоятельная работа обучающихся	26	34

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной

работы обучающихся по дисциплине

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1) Гостиничный менеджмент : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. 101100.62 "Гостиничное дело" (квалификация (степень) "бакалавр") : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / Н. В. Дмитриева [и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой. - Москва : Альфа-М : Инфра-М, 2015. - 351 с.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в приложении к рабочей программе по дисциплине *«Технологическая эксплуатация гостиничных предприятий»*.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная учебная литература:

1) Гостиничный менеджмент : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. 101100.62 "Гостиничное дело" (квалификация (степень) "бакалавр") : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / Н. В. Дмитриева [и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой. - Москва : Альфа-М : Инфра-М, 2015. - 351 с.

Дополнительная учебная литература:

1) Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - Москва : Магистр : Инфра-М, 2014. - 447 с.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- 1) hotelier.pro - журнал для отельеров
- 2) hotelexecutive.ru – искусство гостеприимства

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Лекции, прослушанные студентами, дают систематизированные основы научных знаний и являются первым этапом теоретической подготовки. Они могут проводиться как в классической форме, так и с применением инновационных, интерактивных методов.

Практические занятия проводятся в форме семинаров. Целью их проведения

является углубленное рассмотрение и закрепление материала, полученного на лекциях и в процессе самостоятельной работы над учебной и научной литературой. Семинары посвящаются обсуждению важнейших тем в форме опроса, групповой дискуссии, рассмотрения конкретных ситуаций. На них же осуществляется текущий контроль знаний. При проведении семинаров преподаватель должен ориентировать студентов на самостоятельную работу. Одной из ее форм могут стать небольшие доклады по той или иной обсуждаемой проблеме.

Самостоятельная работа – совокупность всей самостоятельной деятельности обучающихся как в отсутствие преподавателя, так и в контакте с ним. В ходе самостоятельной работы студент учится использовать учебную и научную литературу. При работе с методическими указаниями, учебной и научной литературой студенту следует обращать первостепенное внимание на то основное, что должно быть вычленено в каждом вопросе. В ходе самостоятельной работы целесообразно законспектировать рекомендуемую литературу, осмыслить фактический материал и сделать выводы. Если в ходе изучения темы возникнут какие-либо трудности, которые сам студент не может преодолеть, ему необходимо обратиться к ведущему курс преподавателю.

Для контроля знаний используются тестовые материалы и вопросы для устной проверки самостоятельной подготовки, а также вопросы для подготовки к промежуточной аттестации.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии:

- 1) frontdesk.ru - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса

Программное обеспечение:

- 1) Операционная система MS Windows 8 Prof
- 2) Пакет офисных приложений MS Office 2013
- 3) Пакет программ для просмотра, печати и комментирования документов в формате PDF Adobe Acrobat Reader

Информационные справочные системы:

- 1) prohotel.ru - Гостиничный бизнес от А до Я

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ ауд.	Количество посадочных мест	Площадь ауд. кв. м.	Оборудование
3.17	25	42,2	12 компьютеров, 17 столов, 34 стула
4.13	100	132,2	50 парт, 100 стульев, экран для пректора DINON Tripod TRV200, проектор BENQ

			MS510
--	--	--	-------