

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология и организация обслуживания туристов» для направления подготовки 43.03.02 Туризм.
Направленность (профиль) образовательной программы - Организация и предоставление туристских услуг**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование комплекса знаний о гостиничной деятельности и организации и управления гостиничным обслуживанием, об организации питания как об одной из основных туристских услуг, об организации обслуживания туристов различными видами транспорта.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами, регламентирующими деятельность гостиниц по размещению клиентов;
- изучение основных видов гостиничных предприятий и правил предоставления услуг в гостиницах различных категорий;
- знакомство с основными формами взаимодействия туристических фирм и владельцев гостиниц;
- изучение важнейших функциональных подразделений гостиничного предприятия и с основных форм управления в гостиничном бизнесе
- ознакомление студентов с основными понятиями, терминами в области организации питания туристов;
- изучение классификации предприятий общественного питания и общих требований к ним;
- освоение современных технологий, форм, методов и средств обслуживания;
- изучение правил составления и оформления меню, карт вин и коктейлей, а также видов и правил сервировки столов;
- знакомство с организацией банкетов, приемов и особенностями их обслуживания;
- формирование знаний об организации питания в туристском походе;
- изучение особенностей питания различных национальностей;
- знакомство с особенностями питания иностранных туристов;
- ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами и методами страхования туристов и транспортных рисков при туристских пассажирских перевозках;
- изучение особенностей обслуживания туристов отдельными видами транспорта;
- знакомство с особенностями обслуживания отдельных категорий пассажиров;
- изучить вопросы безопасности в транспортных перевозках;
- ознакомить с документами, необходимыми для реализации международных и внутренних перевозок туристов.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и индикаторы их достижения

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-3 - Способен осуществлять сбор, первичную обработку и анализ информации при проведении исследования спроса и предложения для	ИД-1 ПК-3 – знает основные методы сбора, первичной обработки и анализа информации при проведении исследования спроса и предложения для мониторинга рынка туристских услуг ИД-2 ПК3 – умеет осуществлять сбор, первичную

мониторинга рынка туристских услуг	обработку и анализ информации в туристской индустрии и смежных отраслях ИД-3 ПК-3 – владеет навыками исследовательской деятельности, включая сбор, обработку и анализ информации в сфере туристской индустрии и смежных отраслях
ПК-6 - Способен осуществлять руководство и обслуживание туристской группы в соответствии с программой туристской поездки и оформление документов для туристов	ИД-1 ПК-6 – знает теоретические основы руководства и обслуживания туристской группы в рамках различных видов туризма, в соответствии с программой туристской поездки и оформление документов для туристов ИД-2 ПК6 – умеет осуществлять руководство и обслуживание туристской группы в соответствии с программой туристской поездки и оформление документов для туристов ИД-3 ПК-6 – владеет навыками руководства туристской группой и ее обслуживания в соответствии с программой тура, оформления документов для туристов

3. Содержание дисциплины

Введение в индустрию гостеприимства. Основные определения гостиничного хозяйства. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом. Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности. Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ. Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи. Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы. Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы развития. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Международные гостиничные правила. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах. Транспортная составляющая туристского бизнеса.

Классификация и использование транспортных средств в туристских путешествиях. . Перевозка туристов воздушным транспортом. Организация обслуживания туристов на железнодорожном транспорте. Организация обслуживания туристов на автомобильном транспорте. Особенности организации морских и речных круизов. Питание как основная составляющая турпакета Эволюция предприятий общественного питания. Системы общественного питания. Современное состояние ресторанного бизнеса в России и регионах мира. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Методы и формы обслуживания туристов на предприятиях питания различных типов и классов. Типы обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание в гостинице и на транспорте. Организация питания в средствах размещения г. Благовещенска. Прогрессивные технологии обслуживания. Разработка идеи концептуального предприятия питания. Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира. Религиозные традиции в кухнях народов мира. Организация питания в туристском походе. Организация питания в экстремальной ситуации.