

**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 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 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
- овладение 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

В процессе освоения данной дисциплины обучающийся формирует и демонстрирует обладание следующими общепрофессиональными компетенциями:

ПК-5 - Способен осуществлять сбор, первичную обработку и анализ информации по индустрии туризма и смежным областям знаний;

ПК-10 - Способен организовать работу по продвижению, реализации туристского продукта и оформлению документов для туристов;

ПК-11 - Способен осуществлять руководство и обслуживание туристской группы в соответствии с программой туристской поездки.

3. Содержание дисциплины

Индустрия гостеприимства и туристская индустрия, сходства и различия этих определений. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц. Становление классификации в России. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Особенности новой системы классификации гостиниц. Минимальные требования к гостиничным предприятиям. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. Служба приема и размещения.

Классификация и использование транспортных средств в туристских путешествиях. Становление транспорта и туризма. Современное состояние транспортной системы обслуживания туристов. Роль транспортных услуг в составе туристского продукта. Влияние развития средств и систем перевозок на развитие общества. Классификация транспортных путешествий. Виды и средства перевозок в туризме и их характеристики.

Предприятия общественного питания. Понятия. Типы предприятий общественного питания. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам класса люкс, высшего и первого. Правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.