

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«Технология и организация гостиничной деятельности в туризме»
направление подготовки 43.03.02 - Туризм
направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация экскурсионных услуг»

Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины является формирование знаний об индустрии гостеприимства; качестве гостиничного бизнеса; гостиничной продукции и услугах; сегментации рынка гостиниц; о современных тенденциях и перспективах развития гостиниц; а также о культуре обслуживания и служебном этикете персонала гостиниц.
Место дисциплины в учебном плане	Б1.В.13
Общая трудоемкость дисциплины з.е/ часов	3/108
Семестр	6
Формируемые компетенции	УК-5; УК-8
Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины	<p>Знать: форму взаимодействия с другими социальными группами на основе полученной информации об их культурных и социально-исторических особенностях, включая философские и этические учения; факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); особенности продвижения туристского продукта; методы оценки эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбора наиболее эффективных каналов;</p> <p>Уметь: демонстрировать уважительное отношение к историческому и культурному наследию различных этнических групп, опираясь на знания этапов исторического и культурного развития России; выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; разрабатывать мероприятия по корректировке рекламных компаний</p> <p>Владеть: навыками бережного отношения к культурному наследию человечества, овладения элементарными методами исторического познания, умения работы с различными источниками исторической информации, навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; методами разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения и навыками оказания первой помощи, а также участия в восстановительных мероприятиях; навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Эволюция развития предприятий размещения</p> <p>Раздел 2. Мировая гостиничная индустрия</p>
Виды учебной работы	Практические, тесты, самостоятельная работа.
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	

Основная литература:

1. **Безрукова, Н.Л.** Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. - Москва: МПГУ, 2018. - 192 с. - ISBN 978-5 -4263-0663-9. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1020587>
2. **Быстров, С. А.** Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 432 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>
3. **Джум, Т. А.** Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

Дополнительная литература:

1. **Сафонова, Т.Н.** Инновации в гостиничной деятельности: учебноепособие / Т.Н. Сафонова. - Красноярск: СФУ, 2018. - 156 с. - ISBN 978-57638-3948-7. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032196>
2. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 320 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 9785-16-010163-7. -URL:<https://znanium.com/catalog/product/1023718>
3. **Ушаков,Р.Н.** Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 136 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 9785-16-012496-4. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1179524>

Форма промежуточной аттестации	6 семестр – экзамен
--------------------------------	---------------------