Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзуний программный ключ:

филиальный программный ключ:

data подписания: 19.09.2023 15:34:17

Уникальный программный ключ:

филиал) СКФУ

Методические указания по выполнению практических (семинарских) работ

по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность

(для очной формы обучения)

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Методические указания предназначены для практических работ по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» студентов направления подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело. Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность». Квалификация выпускника – бакалавр.

Методические указания содержат необходимый теоретический материал по изучаемой теме, задания для выполнения работы, список рекомендуемой литературы.

Методические указания по выполнению практических работ рассмотрены и утвержде на заседании кафедры туризма и гостиничного дела			
Протокол № от «»	201 г.		
заведующий кафедрой туризма и гостиничного дела		И.В. Огаркова	

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка
2.	План практических (семинарских) занятий6
3.	Список рекомендуемой литературы7

1. Пояснительная записка

Дисциплина «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» осваивается студентами в течение 81 часа. Часть этого времени (57 часов) отводится на самостоятельную, или внеаудиторную, работу студентов, другая часть (24 часов) — это аудиторные формы работы (лекционные и практические занятия), которые организуются непосредственно преподавателем.

Практическое занятие является важнейшей формой усвоения знаний. Очевидны три структурные его части: предваряющая (подготовка к занятию), непосредственно сам семинар (обсуждение вопросов темы в группе) и завершающая часть (после семинарская работа студентов по устранению обнаружившихся пробелов в знаниях).

Не только семинар, но и предваряющая и заключающая его части являются необходимыми звеньями целостной системы усвоения вынесенной на обсуждение темы.

Семинарское занятие является средством проверки знаний, отработки навыков самостоятельного изучения материалов по дисциплине, работы с литературой, умения логично и последовательно излагать усвоенный материал. Выступая на семинарском занятии, слушатели должны показать умение выделить основные положения, иллюстрировать их применение, а также делать практически значимые выводы из теоретических положений.

Ко всем темам семинарских занятий дан перечень наиболее важных вопросов, необходимых для усвоения, а также приведен список основной и дополнительной литературы, необходимой для изучения.

Для лучшего усвоения материала необходимо вести конспект в отдельной тетради. Такой конспект может быть в форме плана ответов по каждому вопросу темы, а в некоторых случаях и кратким ответом (со ссылками на соответствующий источник: нормативный материал или литературу).

На семинарском занятии большое внимание уделяется рассмотрению не только теоретических вопросов, но и выполнению практических упражнений, направленных на выработку умений и навыков культурной речи. К каждому семинарскому занятию студент подбирает материалы из методической литературы, СМИ, Интернета.

Рекомендуется в отдельной тетради вести словарь терминов (в алфавитном порядке) с пояснениями к ним.

Если слушатель не подготовился к семинарскому занятию или пропустил его по какой-то причине (в том числе и по болезни), он обязан во внеурочное время отчитаться по этой теме перед преподавателем, ведущим занятие в группе. При возникновении трудностей при изучении курса, необходимо посетить консультацию преподавателя, ведущего занятия, в соответствии с графиком консультаций, который имеется на кафедре Туризма и гостиничного дела.

При подготовке к семинарским занятиям по всем темам слушатели должны изучить:

- рекомендованную в плане семинарских занятий основную литературу;
- рекомендованную в плане семинарских занятий дополнительную литературу;
- нормативно-правовую документацию в области охраны труда и гражданской обороны.

Формируемые компетенции:

Tr	ж.
Код	Формулировка:
нод	i op.ii.juii pobla.

Профессиональные компетенции			
	способен обеспечивать выполнение основных функций		
ОПК-2	управления подразделениями организаций сферы		
	гостеприимства и общественного питания		
	способен к разработке и внедрению нормативно-		
ПК-5	технологической документации, регламентирующей		
IIK-3	деятельность гостиниц и других средств размещения на		
	принципах устойчивого развития		

2. План практических (семинарских) занятий

Практическое занятие 1. Цели и задачи стандартизации.

Цель: Изучить цели и задачи стандартизации.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.

<u>Цель:</u> Изучить стандартизацию на предприятиях гостиничного бизнеса. *Организационная форма занятия:* семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Внутренние стандарты средства размещения.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 3. Стандарты и технологии обслуживания.

<u>Цель:</u> Изучить стандарты и технологии обслуживания.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.

Цель: Изучить внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 5. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

<u>Цель:</u> Изучить стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений

Цель: Изучить стандарт рассмотрения жалоб и возражений

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Правила работы с жалобами потребителей.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице

<u>Цель:</u> Изучить контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания. *Организационная форма занятия:* семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Самоаудит как метод внутренней оценки. Измерение удовлетворенности потребителей.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.

<u>Цель:</u> Изучить стандартизацию, контроль и оценку качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Технология обслуживания посетителей на предприятиях питания.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса

Цель: Изучить роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Роль профессиональных стандартов в гостиничном предприятии.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

3. Список рекомендуемой литературы

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

- 1. Рекомендуемая литература
- 1.1. Перечень основной литературы:
- 1. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017— 176 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15714.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
- 2. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. 167 с.: табл., граф., схем. Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785.

1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь: Секвойя, 2016. - 74 с.: ил. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027.

2.Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы:

- 1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
- 2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

3.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

- 1. http://biblioclub.ru/ Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line»;
 - 2. http://www.iprbookshop.ru/ Электронно-библиотечная система IPRbooks

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

Информационные технологии: не предусмотрено.

Информационные справочные системы: не предусмотрено.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- 1. Базовый пакет программ Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.
- 2. Microsoft Windows Профессиональная. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023 г.
- 3. Эдельвейс 6.13.10. Платная лицензия. Договор № 99-эа/13 от 30 сентября 2013. Окончание поддержки (обновления)— обновляется.4. Диалог NIBELUNG (12 студ + 1 преподователь) 3.8.1.1. Платная лицензия. Договор № 99-эа/13 от 03.09.2013. Окончание поддержки (обновления)— обновляется.