

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля)

Организация службы хаускипинга в туристских и гостиничных комплексах

Наименование ОПОП ВО

43.03.02 Туризм. Туризм

Цели и задачи дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Организация службы хаускипинга в туристских и гостиничных комплексах» является формирование компетенций и представлений об основных методах организации службы хаускипинга и стандартах обслуживания номерного фонда в туристских и гостиничных комплексах.

Основными задачами освоения дисциплины являются:

- изучение и закрепление теоретических основ современных стандартов обслуживания номерного фонда туристских и гостиничных комплексов;
- формирование умений по применению современных технологий обслуживания номерного фонда туристских и гостиничных комплексов;
- формирование основных навыков организации и контроля процессов обслуживания номерного фонда в туристских и гостиничных комплексах.

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотнесенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-3 : Способен проектировать объекты туристской деятельности	ПКВ-3.2к : Осуществляет руководство трудовым коллективом по различным направлениям проекта	РД1	Знание	функционально-организационную структуру, стандарты обслуживания в туристских и гостиничных комплексах
			РД2	Умение	анализировать результаты деятельности функциональных подразделений туристских и гостиничных комплексов, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
			РД3	Навык	управления, организации и анализа работы службы хаускипинга в туристских и гостиничных комплексах

	ПКВ-3.3к : Рассчитывает качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта	РД4	Знание	профессиональные стандарты обслуживания, квалификационные требования к персоналу индустрии гостеприимства и службы хаускипинга
		РД5	Умение	применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания номерного фонда гостиницы; организовывать и контролировать процессы обслуживания номерного фонда гостиницы
		РД6	Навык	организации и контроля процессов обслуживания номерного фонда гостиницы

Основные тематические разделы дисциплины (модуля)

- 1) Введение. Классификация туристских и гостиничных комплексов
- 2) Структура функционального управления туристских и гостиничных комплексов. Организационно-управленческая структура службы хаускипинг
- 3) Технология работы и организации службы хаускипинг. Контроль качества работы службы хаускипинг, комплектация гостевых номеров
- 4) Управление персоналом службы хаускипинг. Дополнительный сервис, предоставляемый службой хаускипинг
- 5) Технология организации безопасности в туристских и гостиничных комплексах

Трудоемкость дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Трудоёмкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.ДВ.Г	5	4	55	18	36	0	1	0	89	ДЗ

Составители(ль)

Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, elena.shemetova@vvsu.ru