



**Государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования города Москвы
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)**

КАФЕДРА ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ»

**Методические указания и контрольные задания
для студентов заочной формы обучения**

**по направлению подготовки 100201.65 Туризм,
специализация «Технологии и организация гостиничных услуг»**

Москва 2013

Методические указания составлены на основании ГОС ВПО, рабочего учебного плана и учебной программы МГИИТ на кафедре «Гостиничное дело» факультета «Туризм и гостеприимство»

Составитель учебно-методических материалов:

Ст. преподаватель Попкова Татьяна Сергеевна

1. Общие положения

Целью изучения дисциплин является – Приобретение студентами знаний об организации работы структурных подразделений гостиницы, предоставляющих дополнительные услуги клиентам. Студенты получают базовые знания о многообразии дополнительных услуг и технологиях формирования пакета услуг для различных средств размещения. В основе изучения дисциплины лежат задачи образовательного и воспитательного характеров. Студенты приобретают профессиональные навыки обслуживания клиентов в гостиницах, осваивают этикет общения с гостями при предоставлении дополнительных услуг. Изучение дисциплины воспитывает в студентах такие качества, как внимательность, доброжелательность, предупредительность, добросовестность, терпение, умение управлять своими эмоциями, умение работать в команде, уважение к выбранной профессии.

Цель обучения состоит в приобретении студентами комплексных теоретических знаний в вопросах организации работы служб гостиницы, предоставляющих дополнительные услуги, в изучении новейших отечественных и зарубежных гостиничных технологий, в формировании профессиональных навыков работы на конкретных производственных участках отеля. Целью обеспечения дисциплины является также обеспечение студентов необходимыми знаниями нормативной и законодательной баз, лежащих в основе деятельности этих подразделений. Программа курса разработана в соответствии с требованиями стандартов ВТО и Государственного образовательного стандарта для будущих профессионалов индустрии гостеприимства.

Задачи курса:

- изучение особенностей работы конкретных производственных участков отеля, связанных с оказанием дополнительных и сопутствующих услуг клиентам,
- ознакомление студентов со структурой и спецификой осуществления профессиональной деятельности этих подразделений в различных средствах размещения.
- Изучение современных технологических процессов, лежащих в основе формирования и предоставления дополнительных услуг в различных средствах размещения.

Краткая характеристика дисциплины, ее место в учебном процессе

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг» занимает одно из основных мест в учебном процессе, ориентированном на подготовку профессионалов гостиничного бизнеса, она закладывает студентам фундаментальные знания об организации работы структурных подразделений, приносящих существенные доходы гостиничному