

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В16 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 180 часов, из них: 58,3 контактные часы (16 часов лекций, 32 часов практик); 0,3 часа ИКР; 10 ч. КСР; 86 часов самостоятельной работы; контроль 35,7 часов (5 зачетных единиц).

Целью освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование у студентов комплекса знаний об основах проектирования гостиничной деятельности и ее осуществления.

Задачи дисциплины:

– ознакомить студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности; ознакомить и проанализировать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности; дать сведения о нормативно-технической базе проектирования гостиничной деятельности и технических регламентах; развить навыки анализа использования стандартов в гостиничной деятельности; развить навыки применения профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» относится к дисциплинам вариативной части основной образовательной программы. Преподавание дисциплины опирается на знания, полученные на предыдущих уровнях образования. В полной мере используется мировоззренческая и методологическая подготовка студентов по направлению «Гостиничное дело». Предполагаются устойчивые знания по следующим дисциплинам: «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства».

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-12.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»

№ п.п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	- теоретические основы проектирования; - принципы проектирования средств размещения; - планировочную организацию средств размещения с учётом применения новых технологий;	использовать терминологический аппарат дисциплины	- полученными теоретическими знаниями в области знаний дисциплины; - навыками технической эксплуатации помещений средств размещения;
2	ПК-12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	– теоретические знания по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности»; – понятийно-терминологический аппарат, применяемый при изучении дисциплины	– применять полученные знания в профессиональной деятельности;	навыками теоретических основ проектирования процессов гостиниц и других средств размещения с учётом применения новых технологий.

Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые на 3 курсе ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Гостиничный продукт, его виды и особенности. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	16	2	4	10
2	Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.	16	2	4	10
3	Квалификационные требования к персоналу гостиничного предприятия	18	2	4	12
4	Характеристика здания гостиницы.	16	2	4	10
5	Организация управления в гостиничном деле.	18	2	4	12
6	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.	16	2	4	10
7	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	18	2	4	12
8	Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	16	2	4	10
Итого по дисциплине:			16	32	86

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Основная литература:

1. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>
2. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия / Р.Н. Ушаков. – М.: Директ-Медиа, 2015. - 230 с.: [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>
3. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мадикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Вышэйшая школа, 2013. - 304 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235665>

Автор РПД канд. социол. наук _____ Д.В. Жаворонков