АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.20 ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ЗФО (академический бакалавриат): 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 12,2 контактных часа (12 часов аудиторной работы); 92 часа самостоятельной работы; 3,8 часа контроль).

Целью освоения дисциплины «Основы гостеприимства» является сформировать у студентов систему знаний о формировании, развитии и современном состоянии индустрии гостеприимства, современных тенденциях развития гостиничного бизнеса, эксплуатации и управлении гостиничных предприятием.

Задачи дисциплины:
– изучить сущность и специфику гостиничных услуг;
– изучить историю развития гостиничного бизнеса в мире и в России;
– изучить общие сведения о современной гостиничной индустрии;
– выявить современные тенденции развития гостиничного бизнеса;
– формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации гостиничных комплексов;
– формирование знаний о структуре управления гостиничным предприятием;
– формирование знаний об основных службах гостиниц.

Место дисциплины в структуре образовательной программы
Дисциплина «Основы гостеприимства» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 3 курсе. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Экономика гостиничного предприятия» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных учебных и производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Основы гостеприимства»
Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:*
– ***ОПК-3*** – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
– ***ПК-5*** – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по продвижению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Основы гостеприимства»

№ п/п	Индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	**уметь**	**владеть**
1	ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	- основные понятия дисциплины; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; - сущность и специфику гостиничных услуг; - историю развития гостиничного бизнеса в мире и в России; - о классификации средств размещения и основных видах гостиничных предприятий; - основные показатели, характеризующие деятельность гостиничных предприятий; - современные тенденции развития гостиничного бизнеса	- эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе; - применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную деятельность на практике; - анализировать статистический материал и делать обоснованные выводы о тенденциях развития гостиничного бизнеса; - классифицировать гостиничные предприятия	- специальной терминологией, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства; - навыками классификации гостиничных предприятий; - навыками статистического анализа основных показателей развития гостиничного бизнеса
2	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по продвижению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	- факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия; - характеристику здания гостиницы; - основные требования к эксплуатации гостиничных предприятий; - структуру управления гостиничным предприятием; - основные службы гостиницы и их краткую характеристику	- определять значение материально-технического обеспечения гостиничных и туристских комплексов в организации обслуживания гостей; - определять оптимальную структуру управления гостиничным предприятием; - анализировать технологический цикл обслуживания гостей службами гостиницы; - изучать и систематизировать передовой отечественный и зарубежный опыт в организации работы служб гостинцы	- специальной терминологией, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства; - навыками классификации гостиничных предприятий; - навыками статистического анализа основных показателей развития гостиничного бизнеса

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

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Индустрия гостеприимства и место гостиничного бизнеса в ней	12	–	–	12
2	История развития гостиничного бизнеса в мире и в России	12	–	–	12
3	Общие сведения о современной гостиничной индустрии	20	2	2	16
4	Современные тенденции развития гостиничного бизнеса	18	–	2	16
5	Эксплуатация гостиниц	18	–	2	16
6	Организационная структура управления гостиничным предприятием	24	2	2	20
Итого по дисциплине:			**4**	**8**	**92**

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Основная литература:

1. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес / С.М. Алмосов. – М.: Лаборатория книги, 2011.- 94 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749.

2. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов (для бакалавров): учеб. пособ. / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – М.: КноРус, 2014. – 168 с. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/53298.

3. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес: учеб. пособ. / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787.

4. Медлик С. Гостиничный бизнес: учеб. / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 240 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731.

Авторы РПД, старший преподаватель  В.И. Вовчановская

преподаватель  М.Ф. Ходыкина