

АННОТАЦИЯ

дисциплины Б1.О.10 «Организация деятельности гостиничного предприятия»

Объем трудоемкости: 5 зачетных единицы (180 часов, из них – 68 часов аудиторной нагрузки: лекционных – 34 ч., практических – 34 ч.; подготовка и сдача экзамена – 26,7 ч.).

Цель дисциплины: формирование у студентов знаний о процессе организации гостиничного дела, знакомство с основами организационно-производственной деятельности гостиниц и других средств размещения, выработка навыков пользования законодательными и регулирующими документами.

Задачи дисциплины:

- исследовать понятие «гостеприимство» как социально-культурный феномен;
- проанализировать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- изучить организационное построение гостиничного предприятия;
- изучить нормативно-правовое регулирование бизнеса в гостиничном деле, в т.ч. состав субъектов предпринимательской деятельности, порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле;
- изучить этапы проектирования гостиничных объектов;
- исследовать человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.

Место дисциплины в структуре учебного плана

Размещение туристов в гостиницах и других предприятиях, предоставляющих подобные услуги, является важным элементом программы практически любого туристского путешествия. Размещение является одним из важнейших элементов, составляющих туристский продукт (два других – место назначения и транспорт) и требует глубокого изучения со стороны специалистов в области туристической деятельности.

Овладение знаниями в области основ организации гостиничного дела позволяет получить фундаментальные знания в этой области.

Дисциплина «Организация деятельности гостиничных предприятий» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Для успешного освоения дисциплины необходимо изучение дисциплин «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности». В то же время знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для успешного освоения таких дисциплин как «Проектирование гостиничной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Организационное поведение».

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Организация деятельности гостиничных предприятий» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: ОПК-1; ПКУВ-2.

Таблица 1 – Компетенции, на освоение которых направлено изучение дисциплины

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	– современные технологические новации, программное обеспечение в сфере гостеприимства;	– применять на практике принципы гостеприимного обслуживания потребителей; – аргументированно принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием	– навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия; – способами организации обслуживания с применением современных технологий;
2	ПКУВ-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	– правовые основы функционирования гостиничных предприятий; – порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле (ИП, юридические лица); – особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций; – виды организационных структур управления гостиничным предприятием; – требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия; – современные технологии организации обслуживания с учетом требований потребителей;	– аргументированно выбирать организационно-правовую форму функционирования гостиничного предприятия; – толковать и правильно применять правовые нормы, регулирующие отношения с участием лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства; – применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;	– терминологией, используемой в законодательстве в сфере гостеприимства; – навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям; – навыками осуществления поиска, анализа и структурирования правовой информации, имеющей значения для правового сопровождения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства;

Основные разделы дисциплины:

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен					
1.	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	2	2	4	8
2.	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	2	2	4	8
Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг					
3.	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	2	2	6	10
4.	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	2	2	4	8
Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.					
5.	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	2	2	4	8
Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.					
6.	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	2	2	6	10
7.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	2	2	4	8

8.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	2	2	4	4
9.	Договорная деятельность в гостиничном деле.	2	2	6	8
10.	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	2	2	6	10
Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.					
11.	Порядок создания гостиничных комплексов.	2	2	4	8
12.	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	2	2	6	10
13.	Дизайн гостиничного интерьера.	2	2	6	10
14.	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	2	2	6	10
15.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	2	2	4	8
Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.					
16.	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	4	4	4,1 3	15,1
ИТОГО		34	34	82,1	

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена.

Основная литература:

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. – М.: Альтаир, 2014. – 85 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=429691.
1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – м.:КноРус, 2014. – 168 с. // https://e.lanbook.com/book/53298#book_name.
2. Брашнов С.Г. Основы индустрии гостеприимства / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. – М.: Флинта, 2013. – 220 с. // https://e.lanbook.com/book/44297#book_name.
3. Бугорский В.П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 165 с. // <https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-i-normativnoe-regulirovanie-v-industrii-gostepriimstva-414937>.
4. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства // А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – М.: КноРус, 2015. – 200 с. // https://e.lanbook.com/book/53306#book_name.
5. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. (в библиотеке КубГУ 16 экз.)
6. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса. – 2-е изд. – М.: КноРус, 2015 г. – 228 с. // https://e.lanbook.com/book/53303#book_name.
7. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 331 с. // <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
8. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 336 с. // <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
9. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства: учебное пособие. – М.: Флинта, 2014. – 288 с. // https://e.lanbook.com/book/63054#book_name.
10. Шанаурина Ю.В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе. – М.: Флинта, 2013. – 264 с. // https://e.lanbook.com/book/20254#book_name.