

## Аннотация к рабочей программы дисциплины Б1.О.17 Организация деятельности гостиничных предприятий

**Объем трудоемкости:** 5 зачетных единиц (180 часов)

**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 образовательной программы

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, 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», «Введение в направление». 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 данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</b>	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – направления технологических инноваций и информационного обеспечения в организациях индустрии гостеприимства и общественного питания;
	Умеет – проводить анализ технологического обеспечения

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
	<p>предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul> <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul>
<p>ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– источники информации о технологических новациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul> <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять поиск технологических инноваций, оценивать достоверность источников информации;</li> <li>– проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения;</li> <li>– применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>– принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием;</li> </ul> <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>– навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия;</li> <li>– способами организации обслуживания с применением современных технологий;</li> </ul>
<p><b>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания</b></p>	
<p>ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</li> <li>– методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;</li> <li>– правовые основы функционирования гостиничных предприятий;</li> <li>– порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле (ИП, юридические лица);</li> <li>– особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций;</li> <li>– виды организационных структур управления гостиничным предприятием;</li> <li>– требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия;</li> <li>– современные технологии организации обслуживания с учетом требований потребителей;</li> </ul>

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
	<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аргументированно выбирать организационно-правовую форму функционирования гостиничного предприятия;</li> <li>– толковать и правильно применять правовые нормы, регулирующие отношения с участием лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства;</li> <li>– применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность</li> <li>– анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;</li> <li>– организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;</li> </ul> <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям;</li> <li>– навыками осуществления поиска, анализа и структурирования правовой информации, имеющей значения для правового сопровождения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства;</li> <li>– методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;</li> </ul>

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.  
Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре (ОФО)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Аудиторные занятия		СРС
			Л	ПЗ	
	<b>Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен.</b>				
1	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	6	2	2	2
2	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	6	2	2	2
	<b>Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.</b>	0			
3	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	10	2	2	6
4	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	8	2	2	4
	<b>Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.</b>	0			
5	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	8	2	2	4
	<b>Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.</b>	0			
6	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	7	2	2	4
7	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	8	2	2	4
8	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	8	2	2	4
9	Договорная деятельность в гостиничном деле.	10	2	2	6

10	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	10	2	2	6
	<b>Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.</b>	0			
11	Порядок создания гостиничных комплексов.	8	2	2	4
12	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	8	2	2	4
13	Дизайн гостиничного интерьера.	8	2	2	4
14	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	8	2	2	4
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	8	2	2	4
	<b>Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.</b>	0			
16	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	14	4	4	6
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	136	34	34	68
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	8			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Экзамен	35,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	180			

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

Автор – Миненкова В.В., зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии, кандидат географических наук, доцент