

## АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины Б1.В.10 ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ И ПИТАНИЯ

**Объем трудоемкости:**

3 зачетных единицы (108 часов)

**Цель дисциплины:** формирование системы знаний о функционировании средств размещения и предприятий общественного питания как части сферы услуг

**Задачи дисциплины:**

- сформировать у студентов системные знания о сфере гостеприимства;
- изучить современные тенденции развития гостиничного бизнеса в мире и в России;
- рассмотреть организационную и производственную структуру гостиницы;
- изучить технологии работы основных и вспомогательных служб гостиницы;
- рассмотреть вопросы предоставления средствами размещения основных и дополнительных гостиничных услуг;
- изучить технологии функционирования и организации обслуживания потребителей предприятиями общественного питания;
- сформировать навыки работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию индустрии гостеприимства.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация размещения и питания» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «Сервисная деятельность», «Качество в сфере сервиса», «Организационные структуры управления», «Организационное поведение», а также является способствует успешному усвоению знаний таких дисциплин как «Координация и контроль работы мероприятия», «Проектирование культурной программы». Курс «Организация размещения и питания» способствует расширению знаний обучающихся о профессиональных технологиях, используемых в индустрии гостеприимства.

### **Требования к уровню освоения дисциплины**

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-2 Способен управлять проектом конгрессно-выставочной деятельности на всех этапах</b>	
ИПК-2.3 Управляет реализацией проекта конгрессно-выставочного мероприятия	<b>Знать</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– сущность и специфику гостиничных услуг и их роль в конгрессно-выставочных мероприятиях;</li><li>– структуру управления гостиничным предприятием;</li><li>– основные службы современной гостиницы и их характеристику, функции;</li><li>– технологии приема и обслуживания гостей в отеле;</li><li>– технологии обслуживания гостей питанием;</li><li>– технологии обслуживания гостей в процессе проживания;</li><li>– технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице</li><li>– технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице;</li></ul>
	<b>Уметь</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в гостиничной деятельности;</li><li>– оформлять, представлять, описывать, характеризовать процессы, и явления, происходящие в гостиничной деятельности;</li></ul>
	<b>Владеть</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– навыками гостеприимного и эффективного обслуживания гостей в средствах размещения и предприятиях общественного питания;</li></ul>
<b>ПК-3 Способен к управлению процессом подготовки к участию и участия в конгрессно-выставочном мероприятии организации-экспонента</b>	
ИПК-3.2 Осуществляет организацию эффективной	<b>Знать</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– перечень и содержание нормативно-правовых и технологических</li></ul>

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
подготовки к участию в конгрессно-выставочных мероприятиях	документов федерального, отраслевого и корпоративного уровней правового регулирования гостиничной деятельности в РФ; – основы классификации средств размещения и предприятий общественного питания, особенности функционирования различных их видов; – требования к гостиницам разных видов и категорий; – современные тенденции развития индустрии гостеприимства в мире и России;
	Уметь – использовать нормативно-правовую и технологическую документацию в целях защиты своих прав, прав потребителей и работодателей; – оценивать гостиницы и аналогичные средства размещения на соответствие требованиям Положения о классификации гостиниц;
	Владеть – навыками гостеприимного и эффективного обслуживания гостей в средствах размещения и предприятиях общественного питания; – методикой оценки гостиниц и аналогичных средств размещения на соответствие требованиям Положением о классификации гостиниц;

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.  
Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре (ОФО)

№	Наименование тем	Всего	Количество часов		
			Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Лекции	Практ.	
1	Сущность и специфика гостиничных услуг. Индустрия гостеприимства.	4	2		2
2	Классификация средств размещения и предприятий общественного питания	10	2	2	6
3	Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий.	10	2	2	6
4	Современные тенденции развития гостиничного бизнеса.	8	2	2	4
5	Структура управления гостиничным предприятием.	2	1		1
6	Технологии и организация работы службы приема, размещения и обслуживания гостей.	8	2	2*	4
7	Технологии и организация работы хозяйственной службы.	8	2	2*	4
8	Технологии и организация работы службы питания.	14	2	4*	8
9	Технологии и организация предоставления дополнительных услуг деловым туристам.	4		2*	2
10	Культура обслуживания и служебный этикет.	9	1	2*	6
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>		16	18	43
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к контролю	26,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

**Курсовые работы:** не предусмотрена.

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

Автор – Миненкова Вера Владимировна, кандидат географических наук, доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «КубГУ»