

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
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
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"> – определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
<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"> – источники информации о технологических новациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск технологических инноваций, оценивать достоверность источников информации; – проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения; – применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием; <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия; – способами организации обслуживания с применением современных технологий;
<p>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания</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"> – способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; – методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; – 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;

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
	<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; – организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.
Разделы дисциплины, изучаемые на 1 курсе (ЗФО)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Аудиторные занятия		СРС
			Л	ПЗ	
	Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен.				
1	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	6			6
2	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	4			4
	Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.				
3	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	20			20
4	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	10			10
	Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.				
5	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	10			10
	Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.				
6	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	11		1	10
7	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	13	2	1	10
8	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	9	1		8
9	Договорная деятельность в гостиничном деле.	10			10

10	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	10			10
Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.					
11	Порядок создания гостиничных комплексов.	14	2	2	10
12	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	11		1	10
13	Дизайн гостиничного интерьера.	11		1	10
14	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	10		1	9
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	10		1	10
Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.					
16	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	11	1		10
<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>		171	6	8	157
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3			
Экзамен		8,7			
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