

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.01 ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 2 зачетные единицы.

Целью освоения дисциплины «Введение в направление подготовки» является формирование у студентов компетенций, направленных на овладение методами поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач анализа рынка услуг в гостиничном и ресторанном деле.

Задачи дисциплины:

- изучить историю формирования гостиничного хозяйства;
- дать студентам необходимые знания и навыки для самостоятельного исследования влияния социальных факторов на эффективность функционирования современной туристической индустрии и гостиничного сервиса;
- помочь студентам овладеть основными правилами и формами научно-исследовательской и методической деятельности, позволяющими проводить глубокий анализ производственных и управленческих процессов на предприятиях этого профиля;
- сформировать основные знания в области профессиональной терминологии;
- ознакомить с основами дисциплины, систематизировать полученные материалы, применять их на практике;
- освоить основные принципы и правила изучаемых вопросов, для достижения учебно-профессиональной цели студента.

Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Введение в направление подготовки» относится к обязательной части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной и заочной формам обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

Последующие дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей, в соответствии с учебным планом: «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Материально-техническая база гостиничных комплексов», «Этика и этикет в гостиничном деле», «Реклама в гостиничном деле», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Проектирование гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия»

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (<i>знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности)</i>)
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
ИУК-1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	<p>Знает формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы приема и размещения, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса, сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений</p> <p>Владеет навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания, методикой создания системы</p>

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
	контроля в гостиницах и иных средствах размещения, создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса
ИУК-1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг
	Умеет анализировать результаты деятельности службы гостиничного фонда и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению
	Владеет навыками применения техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса предприятий общепита в материальных ресурсах и персонале

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ разд ела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Этапы развития гостиничного хозяйства. Древний период (IV в. до н.э. 476 г. н.э.)	4	1	1	2
2	Этапы развития гостиничного хозяйства. Средневековье (V – XV вв.)	6	1	1	4
3	Этапы развития гостиничного хозяйства. Новое время (XVI – начало XX вв.)	8	2	2	4
4	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	8	2	2	4
5	Источники информации о гостиничном комплексе	8	2	2	4
6	Органы управления индустрией гостеприимства	8	2	2	4
7	Организационная структура гостиничного предприятия	6	2	2	2
8	Современное состояние индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства	6	2	2	2
9	Профессиональная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства	7,8	2	2	3,8
10	Организация и предоставление дополнит. услуг	6	2	2	2
11	Анимационные услуги	6	2	2	2
ИТОГО по разделам дисциплины:		67,8	16	18	33,8
Контроль самостоятельной работы (КСР)		4			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
Подготовка к текущему контролю		-			
Общая трудоемкость по дисциплине		72			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД, канд. геогр. наук, доцент

 Д.В.Максимов