

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины Б1.В.15 «Организация гостиничного дела»**  
**(ОФО, академический бакалавриат)**

**Объем трудоемкости:** 4 зачетных единицы (144 часа, из них – 64 часов аудиторной нагрузки: лекционных – 32 ч., практических – 32 ч.; самостоятельная работа – 40 ч., контролируемая самостоятельная работа – 4 ч., ИКР – 0,3 ч., подготовка и сдача экзамена – 35,7 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 ООП ВО**

Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Для успешного освоения дисциплины необходимо изучение дисциплин «Введение в направление», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничного сервиса». В то же время знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для успешного освоения таких дисциплин как «Проектирование гостиничной деятельности», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях» и др.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ОПК-3, ПК-1, ПК-12.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

**Знать:**

- 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;
- основы проектирования зданий гостиниц;
- базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей;
- теоретические основы формирования фирменного стиля;

– состав систем жизнеобеспечения гостиничного предприятия.

**Уметь:**

- аргументированно выбирать организационно-правовую форму функционирования гостиничного предприятия;
- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;
- применять на практике принципы гостеприимного обслуживания потребителей;
- аргументированно принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием;
- определять состав помещений, различать их функциональное предназначение.

**Владеть:**

- навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям;
- навыками оценки категоричности гостиничного предприятия;
- навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия;
- способами организации производства.

**Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
<b>Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен</b>					
1.	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	1	1	1	3
2.	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	1	1	1	3
<b>Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг</b>					
3.	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	2	2	1	5
4.	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	2	2	1	5
<b>Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.</b>					
5.	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	2	2	2	6
<b>Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.</b>					
6.	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	2	2	2	6
7.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	2	2	4/2	10
8.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	2	2	4	8
9.	Договорная деятельность в гостиничном деле.	2	2	4	8
10.	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	2	2	4	8
<b>Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.</b>					
11.	Порядок создания гостиничных комплексов.	2	2	2/2	8
12.	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	2	2	2	6
13.	Дизайн гостиничного интерьера.	2	2	4	8
14.	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	2	2	4	8
15.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	2	2	2	6
<b>Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.</b>					
16.	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	4	4	2	10
	<b>ИТОГО</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>40/4</b>	

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](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](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](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, 2018. – 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](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](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, 2017. – 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, 2017. – 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](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](https://e.lanbook.com/book/20254#book_name).

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