

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
Организация гостиничного дела
 дисциплина, формируемая участниками образовательных отношений
 форма обучения – заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг, нормативно-правовой базе регулирования гостиничной деятельности, теоретических знаний и практических навыков в области организации деятельности гостиничных предприятий.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Тема 1. Современный рынок туризма и гостеприимства Тема 2. Теоретические основы гостиничного дела Тема 3. Нормативно-правовое регулирование индустрии гостеприимства Тема 4. Типология и классификация гостиниц и других средств размещения. Тема 5. Требования к средствам размещения 3*. Тема 6. Организационная структура управления и службы гостиничного предприятия Тема 7. Требования к персоналу гостиничных предприятий Тема 8. Архитектурно-планировочные решения и пространственная среда средств размещения Тема 9. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. Тема 10. Организация работы гостиничного предприятия в контексте устойчивого развития Тема 11. Управление качеством гостиничных услуг Тема 12. Персонификация гостиничных услуг Тема 13. Организация партнерства и продаж гостиничного предприятия Тема 14. Анализ операционной деятельности гостиничного предприятия
Формируемые компетенции (коды)	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ПК-1 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации

	избранной сферы деятельности ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Математика Информатика Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация питания в гостиничных комплексах Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Технологии гостиничной деятельности Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Основы международного протокола Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Маркетинг гостиничных услуг Реклама и PR в индустрии гостеприимства Имиджелогия Организация барного дела Организация ресторанного дела
Образовательные технологии	Лекционные занятия, практические работы, СРС
Форма промежуточной аттестации	Курсовая работа, экзамен