

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
Технологии гостиничной деятельности
 дисциплина, формируемая участниками образовательных отношений
 форма обучения – очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов комплекса знаний о формировании, динамике и трендах развития мировой и отечественной гостиничной индустрии, организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей, теоретических знаний и практических навыков в области организации и контроля бизнес-процессов гостиничного предприятия.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Тема 1. Формирование и развитие мировой и отечественной гостиничной индустрии Тема 2. Организационно-правовые основы гостиничной деятельности Тема 3. Бизнес-модели гостиничной деятельности. Сетевые и независимые отели Тема 4. Организация гостиничного обслуживания на основе требований системы классификации средств размещения в России Тема 5. Особенности деятельности индивидуальных средств размещения, малых отелей и гостевых домов Тема 6. Цифровизация гостиничной деятельности Тема 7. Технологии гостиничной деятельности на основе концепции устойчивого развития Тема 8. Технологии управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия Тема 9. Технологии управления качеством услуг гостиничного предприятия Тема 10. Технологии и организация процессов обслуживания хозяйственной службы Тема 11. Технологии и организация процессов обслуживания службы приема и размещения отеля Тема 12. Технологии и организация процессов обслуживания службы питания Тема 13. Риски гостиничной деятельности и организация службы безопасности гостиничного предприятия Тема 14. Технологии и обеспечение контроля процессов гостиничного обслуживания
Формируемые компетенции (коды)	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач 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-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	Философия Основы проектной деятельности Математика Информатика Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Организация гостиничного дела Управление и развитие курортных объектов размещения Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Основы международного протокола Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация питания в гостиничных комплексах Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Аксессуары 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	Зачет, курсовая работа, экзамен