

## АННОТАЦИЯ

### Рабочей программы учебной дисциплины «Организация гостиничного дела» для ООП 43.03.02 «Туризм»

#### 1. Цель и задачи дисциплины (модуля, практики)

Целью освоения дисциплины (модуля, практики) является:

1. раскрыть содержание, значение и методологические основы процесса производства товаров и услуг гостеприимства в условиях высококонкурентной борьбы;
2. показать основные механизмы формирования и построения иерархии подчинённости. Изучить механизмы видоизменения стандартных построений под быстротечные видоизменения внешних рыночных условий;
3. проанализировать функциональное назначение и принципы работы основных департаментов гостиничного комплекса. Рассмотреть роль высшего управленческого состава в деятельности отеля и сопоставить её со значимостью непосредственных производителей потребительских ценностей;

**Задачами обучения является:**

1. изучение теоретико-практических основ ведения гостиничного хозяйства, ориентированных на современные тенденции развития мировой сферы услуг
2. развитие навыков исследовательской работы по изучаемому вопросу у будущих специалистов индустрии гостеприимства.

Для успешного освоения дисциплины «Организация гостиничного дела».

**студент должен:**

1. Знать: теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия;
2. Уметь: применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия;
3. Владеть: навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности;

**Результаты обучения:**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля, практики) - направление подготовки 43.03.02 «Туризм»: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-3, ПК-4, ПК-5,

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3 зачетные единицы (108 часов), в том числе:

для студентов очной формы обучения: лекции – 16 часов, практические занятия – 24 часа, самостоятельная работа, включая подготовку к экзамену – 68 часов;

для студентов заочной формы обучения: лекции – 4 часов, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа, включая подготовку к экзамену, – 98 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет

Входные знания, умения и компетенции, необходимые для изучения курса формируются в процессе изучения таких дисциплин, как: «Введение в специальность», «Безопасность жизнедеятельности», «География».

## **5. Содержание программы:**

Тема 1. Основы деятельности сферы предоставления услуг

Тема 2. Терминология индустрии гостеприимства и туризма

Тема 3. Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности

Тема 4. Гостиничный бизнес: развитие и классификация

Тема 5. Организационная и управленческая структура гостиничного комплекса

Тема 6. Внутригостиничный ресторанный бизнес

Тема 7. Маркетинг, человеческие ресурсы и обслуживания

Тема 8. Индустрия гостеприимства и общее управление качеством

Тема 9. Конкуренция и гостиничный бизнес