

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Организация гостиничного дела

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация гостиничного дела» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Организация гостиничного дела» изучается на 1 курсе 1го семестра

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Значимость курса «Организация гостиничного дела» для бакалавров направления «Гостиничное дело» определяется необходимостью формирования у студентов научного представления об управлении как вида профессиональной деятельности.

Цели дисциплины:

- освоение студентами основных принципов и методов организации и управления предприятием индустрии гостеприимства, необходимых для успешного ведения бизнеса в сложных современных условиях;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения;
- формирование профессиональных компетенций, которые должен освоить обучающийся в области организации гостиничного дела, использования функциональных помещений гостиниц.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине Организация гостиничного дела, модуль «Основы гостиничного дела»

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-2.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
<p>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 144/4з.е.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Службы гостиницы, их назначение и взаимодействие.
Тема 2. Отдел бронирования
Тема 3. Служба приёма и размещения гостиницы
Тема 4. Административно-хозяйственная служба гостиницы
Тема 5. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице
Тема 6. Служба безопасности в отеле.