Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.07.2024 13:22:36
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

## Б1.О.07.02 Организация гостиничного дела

### 1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.07.02. «Организация гостиничного дела» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

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 в двух семестрах.

Дисциплина Б1.О.07.02 Организация гостиничного дела модуля «Основы гостиничного дела» используется при формировании содержания государственной итоговой аттестации.

### 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 введения 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; ПКО-5

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания<br><br>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя<br><br>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br><br>ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы<br><br>ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия<br><br>действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности | Знать: . Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>Уметь: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы<br>Владеть: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |

**4. Общая трудоемкость дисциплины: 288/8з.е.**

**5. Содержание разделов дисциплины**

| |
|---|
| Тема 1. Современное состояние и развитие гостиничной индустрии |
| Тема 2. Гостиничные предприятия: понятие, классификация, технологии |
| Тема 3.Организационная и управленческая структура гостиничного комплекса |
| Тема 4. Архитектурно-планировочные решения |
| Тема 5. Состав помещений гостиницы |
| Тема 6. Создание фирменного стиля гостиницы |
| Тема 7. Основы внутрифирменного планирования деятельности гостиничных предприятий |
| Тема 8. Текущий план предприятия гостеприимства |
| Тема 9. Планирование маркетинга |
| Тема 10. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия |
| Тема 11. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда |
| Тема 12. Планирование издержек гостиничного предприятия |
| Тема 13. Планирование финансовых результатов деятельности |
| Тема № 14. Административно-хозяйственная служба гостиницы |
| Тема № 15 Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице |
| Тема № 16. Служба безопасности в отеле |

**6. Формы промежуточной аттестации – зачет в 1 семестре, во втором семестре – экзамен**

**7. Автор:** к.э.н., доцент Гайрбекова М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 23.04.2024 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С-Э.Юшаева