Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2025 08:59:29
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. 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 Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя 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 ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия	Знать: . Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности Уметь: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы Владеть: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности

	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 23.04.2025 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С-Э.Юшаева