

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«СТРУКТУРА И ФУНКЦИИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки – гостиничная деятельность

Квалификация (степень) - бакалавр.

Форма обучения - очная, заочная.

Программа реализуется кафедрой туризма и гостиничного дела

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Структура и функции гостиничного предприятия» являются:

- подготовка бакалавра к профессиональной деятельности в области гостеприимства;
- формирование у студентов соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности;
- получение знаний в области организации гостиничного дела.

Освоение материала учебной дисциплины «Структура и функции гостиничного предприятия» – непереносимое условие формирования современного профессионала в индустрии гостеприимства.

Задачи изучения дисциплины «Структура и функции гостиничного предприятия»:

- приобрести комплекс знаний о роли гостиничного бизнеса в развитии экономики страны и туризме;
- изучить основные элементы структуры гостиничного предприятия;
- дать студентам теоретические знания по организации функциональных процессов на предприятиях в гостиничной индустрии;
- приобрести комплекс знаний о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия;
- овладеть навыками анализа организационных процессов гостиничного предприятия;
- подготовить студентов к практической деятельности в сфере гостеприимства;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в профессионалах соответствующей квалификации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Учебная дисциплина «Структура и функции гостиничного предприятия» относится к дисциплинам вариативной части профессионального цикла и изучается студентами очной формы обучения на 2-м курсе в 3-м семестре, студентами заочной формы обучения – в 4 семестре 2-го курса и в 5 семестре 3-го курса. Ключевые вопросы данной дисциплины включены в программу государственного междисциплинарного экзамена итоговой государственной аттестации.

Трудоемкость дисциплины 2,0 (72 часа).

На изучение дисциплины для студентов очной формы обучения отводится 72 часа, из них аудиторные часы – 36, из них 14 часов на лекционные занятия и 22 часа на практические, в том числе 8 часов в активной и интерактивной форме, на самостоятельную работу – 36 часов. Для студентов заочной формы обучения на изучение дисциплины отводится 72 часа, из них аудиторные часы – 16, из них 4 часа на лекционные занятия и 12 часов на практические, в том числе 4 часа в активной и интерактивной форме, на самостоятельную работу – 52 часа.

Изучение дисциплины «Структура и функции гостиничного предприятия» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: введение в профессию, гостиничная индустрия, экономика гостиничного предприятия, информационные технологии в гостиничной деятельности, правовое обеспечение гостиничной деятельности.

Изучение курса предусматривает сдачу зачёта.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ ПРИ ОСВОЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Перечень общекультурных и профессиональных компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, проявление высокую мотивацию к выполнению профессиональной деятельности (ОК-9).

Профессиональные компетенции:

в организационно-управленческой деятельности:

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-6);

в сервисной деятельности:

- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-9);

- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ПК-10);
- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-11).

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБРАЗОВАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫМ ДИСЦИПЛИНОЙ

В результате освоения дисциплины «Структура и функции гостиничного предприятия» обучающийся должен:

знать:

- современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничной индустрии;
- отечественный и зарубежный опыт в области управления, рациональной организации и эффективного развития гостиничной сферы;
- отраслевые особенности, структуру рынка гостиничных услуг, методы его анализа;
- квалификационные требования к персоналу;
- основные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности, основы теории организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений;
- функции менеджмента, формы управления предприятиями гостиничной индустрии; виды управленческих решений и методы их разработки; основы управления персоналом гостиничного предприятия;
- теоретические основы психологии делового общения, коммуникативные техники и технологии делового общения в сфере гостеприимства;
- уметь находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться руководителю;
- понимать особенности технологии и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства, социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе;
- понимать многообразие организационно-экономических процессов индустрии гостеприимства, их связь другими процессами, происходящими в национальной экономике.

уметь:

- эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности;
- выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;
- анализировать организационные процессы в гостиницах и других средствах размещения;
- обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;
- организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
- использовать информационные технологии для отражения отраслевых аспектов принятия управленческих решений.

владеть:

- специальной терминологией и профессиональной лексикой в рамках данного курса;
- навыками профессиональной аргументации при анализе стандартных ситуаций в сфере гостиничного хозяйства;
- этическими и правовыми нормами, регулируемыми с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; владеть умением использовать нормативные и правовые документы в туристской деятельности;
- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами гостиничной индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях размещения требованиям нормативной документации;
- навыками формирования и продвижения гостиничных услуг, соответствующим запросам потребителей;
- основными коммуникативными методами и приемами делового общения в профессиональной сфере;
- основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- организовать работу функциональных служб гостиниц и иных средств размещения; эффективно использовать их функциональные помещения, эксплуатировать инженерно-техническое оборудование и системы гостиниц и иных средств размещения;
- навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания и организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, а также применения стандартов в профессиональной гостиничной деятельности;
- навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Организационная структура гостиничных предприятий

Тема 2. Принципы организационного построения гостиничного предприятия.

Тема 3. Основные виды организационных структур гостиницы

Тема 4. Служба управления номерным фондом

Тема 5. Служба гостиничного хозяйства

Тема 6. Служба организации общественного питания

Тема 7. Служба маркетинга и продаж