

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 15.05.2023 11:28:25  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb20029b374831ee30dc540478312d

## Аннотация

### **рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.08.02 Практикум по организации работы гостиничных предприятий направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничная деятельность**

**Цель дисциплины** является формирование у обучающихся целостного представления о процессах и методах организации и планирования деятельности предприятий сферы гостеприимства, формирование навыков эффективного их осуществления. Данный курс углубляет и расширяет профессиональные знания обучающихся по профилю подготовки «Гостиничная деятельность».

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- сформировать у обучающегося практические навыки по организации и планированию деятельности гостиничных предприятий;
- проанализировать нормативно-правовую базу функционирования гостиничных предприятий;
- изучить основы организации деятельности гостиничного предприятия.

Предметом изучения дисциплины «Практикум по организации работы гостиничных предприятий» является процесс организации гостиничных туристских предприятий.

#### **Основные блоки и темы дисциплины:**

Тема 1. Особенности функционирования предприятий гостиничного бизнеса.

Тема 2. Теоретические основы организации гостиничного хозяйства.

Тема 3. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей.

Тема 4. Финансово-экономическая деятельность гостиничного предприятия.

Тема 5. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда.

Тема 6. Использование информационных технологий в деятельности гостиничного предприятия.

Тема 7. Ресурсы гостиничного предприятия.

Тема 8. Оценка персонала гостиничного предприятия.

Дисциплина «Практикум по организации работы гостиничных предприятий» относится к части ОП, формируемой участниками образовательных отношений.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

ПКУВ-3 – способность рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-3.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ПКУВ-5 – способность организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения

Индикаторы достижения компетенций:

ПКУВ-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения

ПКУВ-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** технологию сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; методику оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; особенности организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения; методы проектной деятельности.

**уметь:** вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения; обеспечивать контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения; организовать проектную деятельность в гостиничной сфере.

**владеть:** навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения; навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения; . навыками анализа, оценки и умением организовать проектную деятельность.

Дисциплина «Практикум по организации работы гостиничных предприятий» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением тестовых заданий, самостоятельной работы над учебной литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 72 часа, 2 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Разработчик  
канд. социол. наук, доцент



Панина Е.А.

Зав. выпускающей кафедрой

  
(ПОДПИСЬ)

Кумпилова А.Р.