

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ**

Б1.В.ОД.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

наименование дисциплин (модуля)/практики

Автор: Обыденнова Н.А.

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.03.02 – Менеджмент
направленность (профиль) "Гостиничное и ресторанное дело"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:

Сформировать у студентов способность осуществлять оперативное управление операционной деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, а также участие в разработке и развитии концепции предприятия питания, гостиничного комплекса.

План курса:

Тема 1. Характеристика рынка гостиничных услуг.

Оценка факторов влияния на развитие индустрии гостиничных услуг. Виды гостиниц. Классификация гостиниц. Стандартная классификация размещения туристов, разработанная экспертами ВТО. Виды классификации. Современные тенденции развития предприятий средств размещения.

Тема 2. Технологический цикл обслуживания туристов в гостиницах. Его основные этапы.

Гостиничные услуги – особенности и основные характеристики. Основные службы, которые предусмотрены для замкнутого технологического цикла обслуживания туристов в гостинице.

Тема 3. Служба эксплуатации номерного фонда. Основные функции, особенности, значение.

Особенности организации деятельности службы эксплуатации номерного фонда. Цели и задачи службы. Состав службы. Кадровое обеспечение, основные функции.

Тема 4. Хозяйственная служба. Основные функции, особенности, значение.

Методика организации работы хозяйственной службы гостиничного предприятия, технология уборки номеров, правила и приемы поведения персонала в нестандартных ситуациях.

Тема 5. Служба дополнительных и сопутствующих услуг. Структура, функции и

значение в технологии гостиничного обслуживания .

Основные методы оказания сопутствующих услуг. Методы планирования ассортимента, этапы технологии разработки и предоставления услуги. Проведение маркетингового анализа предприятий индустрии гостеприимства.

Тема 6. Организация и технология обслуживания гостей питанием.

Оптимальные и эффективные подходы к управлению предприятиями питания. Методики проектирования и организации работы предприятий питания на базе гостиничных предприятий.

Тема 7. Техническая служба. Основные функции, ее значение в технологии гостиничного обслуживания.

Способы проектирования и организации работы технической службы. Ее основные функции и методы работы.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ОД.11 «Организация гостиничной деятельности» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

- при проведении занятий лекционного типа:
при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);
- при проведении занятий семинарского типа:
опрос, тестирование, практические задания;
- при проведении промежуточной аттестации:
ответ на вопросы билета, защита курсового проекта.

Зачет с оценкой проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / С.В. Иванилова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 216 с. — 978-5-394-02200-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57128.html>