АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Цели курса «Проектирование гостиничной деятельности»:

- подготовка бакалавра к профессиональной деятельности в проектирования гостиничной деятельности;
- формирование у студентов соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности;
- усвоение основных понятий, сущностей и содержания проектирования гостиничной деятельности.

Основные **задачи** курса «Проектирование гостиничной деятельности»:

- Ознакомить студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности;
- Ознакомить студентов и проанализировать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности;
- Дать сведения о нормативно-технической базе проектирования гостиничной деятельности и технических регламентах;
- Изучить особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы;
- Ознакомить с положениями о службах и отделах гостиничных предприятий;
- Ознакомить с основными положениями по формированию профессиональных стандартов обслуживания;
- Ознакомить с основными квалификационными требованиями к персоналу гостиничных предприятий их должностным инструкциям,
- Развить навыки анализа использования стандартов в гостиничной деятельности;
- Дать сведения о правовых и нормативных документах, регламентирующих гостиничную деятельность, о санитарных нормах и правилах, действующих на гостиничных предприятиях;
- Развить навыки разработки и применения профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности.

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

Трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единицы (288 часов). Для очной формы обучения: аудиторных занятий – 120 часов, из них лекции – 48 часов, семинарские занятия – 72 часа, в том числе в активной/интерактивной форме – 26 часов, на самостоятельную работу - 141 час.

Для заочной формы обучения: аудиторных занятий –36 часов, из них лекции – 8 часов, семинарские занятия – 28 часов, в том числе в активной/интерактивной форме – 8 часов, на самостоятельную работу - 239 часов.

Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана, изучается студентами очной формы обучения на четвертом курсе в 7 и 8 семестрах, а студентами заочной формы обучения на четвертом и пятом курсе в 7,8 и 9 семестрах.

Курс данной дисциплины рассматривает вопросы, связанные с проектированием деятельности гостиничных предприятий, разработкой профессиональных стандартов обслуживания, применением правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность, анализом использования стандартов в гостиничной деятельности.

Таким образом, дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» имеет не только теоретическое, но и важное практическое значение. В силу этого усвоение ее положений является важной задачей студентов, обучающихся в Московском гуманитарном институте им. Е.Р. Дашковой по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Изучение данной дисциплины заканчивается экзаменом.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ ПРИ ОСВОЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Общекультурные компетенции:

ОК – 1 (владение культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения);

ОК – 11 (готовность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования);

ОК – 12 (способность понимать сущность и значение информации в развитии современного общества; владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией).

Профессиональные компетенции:

ПК- 12 (готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования);

ПК – 13 (готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя);

ПК – 14 (готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности).

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБРАЗОВАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫМ ДИСЦИПЛИНОЙ

В процессе изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» студенты должны приобрести фундаментальные знания об основных определениях и понятиях проектирования гостиничной деятельности

В результате освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» обучающийся должен

знать:

- теоретические основы проектирования гостиничной деятельности;
- нормативно-техническую базу проектирования; технические регламенты, санитарные нормы и правила.

уметь:

- планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта,

- обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениямигостиницы и других средств размещения.

владеть

- методами проектирования гостиничной деятельности
- современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных;
- современной методикой, методами и приемами анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и эконометрических моделей;
- современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на мировом уровне;
- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Системы классификации и типология гостиниц и других средств размещения
Тема 2. Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства
Тема 3. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности
Тема 4. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности
Тема 5. Проектирование гостиничного продукта
Тема 6. Организация проектирования
Тема 7. Состав и содержание проекта
Тема 8. Документационное сопровождение проектной деятельности
Тема 9. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов
Тема 10. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения
Тема 11. Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств размещения
Тема 12. Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения