

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Экономика гостиничного предприятия (для набора 2018 года)**

**основной профессиональной образовательной программы по направлению  
подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»  
программа: «Маркетинг в гостеприимстве»**

**1. Цель изучения дисциплины** раскрыть содержание, значение и методологические основы процесса производства товаров и услуг гостеприимства в условиях конкуренции; изучить механизмы видоизменений стандартных условий гостиничного бизнеса с учетом изменения внешних рыночных условий.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

«Экономика гостиничного предприятия» относится к Вариативной части , в т.ч. дисциплин по выбору - Б.1.В.5.

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):**

ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5.

### **4. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **Знать:**

- основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; теорию организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения; особенности организации, функционирования, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения; теоретические основы проектирования и контроля гостиничной деятельности; основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; основы организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.

#### **Уметь:**

- анализировать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; организовывать функционирование и взаимосвязь служб гостиниц и других средств размещения; рассчитывать архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственную среду соответствующие требованиям к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; оценивать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; выявлять системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения; координировать организацию, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения; выявлять факторы, определяющие качество гостиничных услуг, характеристики, показатели и методы их определения; определять методы контроля качества услуг и продукции; организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения; просчитывать механизмы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения.

#### **Владеть:**

- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; методами и инструментами управления качеством, измерения удовлетворенности потребителей, ответственности исполнителей за качество обслуживания; методами выявления достоверности и полноты информации об услуге; техниками организации контроля качества гостиничных услуг; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро - и микро - уровнях; приемами планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия.

**5. Общая трудоемкость дисциплины**

составляет 144 часов, 4 зачётные единицы,  
из них аудиторные занятия - 48/- час.,  
самостоятельная работа - 96 час.

**6. Вид промежуточной аттестации:** экзамен – 4 / - семестр

**7. Рабочую программу разработал**

Ребышева Л.В., к.с.н., доцент кафедры МиМУ

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ М.Л. Белоношко