

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.11. Углубленное изучение гостинично-ресторанного хозяйства  
Направление подготовки 43.04.03. "Гостиничное дело"  
Магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело"

### Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**Цель** изучения курса заключается не только в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостинично-ресторанного хозяйства на рынке, а в восприятии ими предприятий гостинично-ресторанного хозяйства как неотъемлемой части сферы услуг, которая приобретает все большее значение в экономической жизни страны. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, и регулировать его успешную деятельность.

**Задачей** изучения курса является теоретическая и практическая подготовка студентов факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по таким вопросам: развитие и нормативно-правовое регулирование гостинично-ресторанного хозяйства в стране; классификация, типология и требования к предприятиям гостинично-ресторанного хозяйства; классификация и специализация предприятий гостинично-ресторанного хозяйства; организация процесса обслуживания на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства; организация предприятий гостинично-ресторанного хозяйства и их услуг; организация работы в предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **знать:** основную нормативно-правовую базу относительно деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства; классификацию и типологию предприятий гостинично-ресторанного хозяйства; технологический цикл обслуживания клиента в предприятии гостинично-ресторанного хозяйства; состав служб в предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства и их функции; организацию предоставления услуг в предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства; организацию работы в предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства; **уметь:** применять основные нормативные документы в практической деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства; организовывать процесс обслуживания клиентов в предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства; организовывать работу в основных службах предприятия гостинично-ресторанного хозяйства.

**обладать компетенциями:** ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ПК-5 - готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

ПК- 7 – готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей;

ПК- 8 – готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии;

ПК-15 - готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений.

### Программа учебной дисциплины

Смысловой модуль 1 - Развитие и нормативно-правовое регулирование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства

**Тема 1.** Развитие предприятий гостинично-ресторанного хозяйства в мире.

**Тема 2.** Нормативно-правовая база деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 2. - Организация работы предприятий гостинично-ресторанного хозяйства

Тема 3. Организация работы на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства

Тема 4. Тенденции развития рынка предприятий гостинично-ресторанного хозяйства.

**Смысловой модуль 3. - Проблемы и перспективы развития предприятий гостинично-ресторанного хозяйства.**

Тема 5. Деятельность предприятий питания в гостинично-ресторанном хозяйстве

Тема 6. Особенности организации отдельных предприятий гостинично-ресторанного хозяйства

Тема 7. Эффективность управления предприятиями гостинично-ресторанного хозяйства

Тема 8. Проблемы и перспективы развития предприятий гостинично-ресторанного хозяйства.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции – 18 часов; практические занятия – 18 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Разработчик

Кученко Е.В., к.э.н.

(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)

Кученко

(подпись)

Заведующий кафедрой:

Т.А. Заремба д.э.н., проф

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

ФАКУЛЬТЕТ  
РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО  
БИЗНЕСА  
Очная форма обучения

Кученко

(подпись)