

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства»

Учебный курс «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом по данному направлению предусмотрены контактные занятия – 72 часа: лекционные занятия – 36 часов, практические занятия – 36 часов, самостоятельная работа – 36 часов. Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Дисциплина «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Статистика», «Маркетинг», «Администрирование отелей», «Технология и организация гостиничной деятельности», «Сервисная деятельность» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация дополнительных услуг в средствах размещения», «Управление качеством гостиничных услуг», «Проектирование гостиничных предприятий», «Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве».

Содержание дисциплины охватывает широкий круг вопросов: планирование и прогнозирование развития гостиничного комплекса; анализ рынка гостиничных услуг; международный опыт развития гостиничных комплексов; экономический анализ функционирования гостиничного комплекса Приморского края.

Цель дисциплины – формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций по обеспечению устойчивого и эффективного функционирования гостиничных комплексов.

Задачи:

- ознакомление с основными понятиями в экономике гостеприимства;
- ознакомление с отраслевыми и региональными особенностями функционирования рынка гостиничных услуг;
- ознакомление с основами проведения экономического анализа работы регионального гостиничного комплекса;
- бенчмаркинг планирования и прогнозирования работы гостиничных комплексов в мире;
- методы оценки эффективности функционирования гостиничного комплекса региона.

Для успешного изучения дисциплины «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, систематизацию, оценку и интерпретацию экономических показателей, необходимых для проведения экономического анализа.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций	5.1	Организует сбор информации о работе гостиничного комплекса
	5.2	Проводит экономический анализ деятельности организаций сферы гостеприимства
	5.3	Разрабатывает меры по повышению устойчивости работы организаций гостиничного комплекса

избранной сферы профессиональной деятельности		
ПК-7 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб гостиничного комплекса, взаимодействовать с другими службами, определять миссию и цель развития	7.1	Организует планирование работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, распределяет основные организационно-исполнительские функции между работниками
	7.2	Принимает решения по вопросам текущей и перспективной деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	7.3	Разрабатывает меры по повышению устойчивости работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Для формирования вышеуказанной компетенции в рамках дисциплины «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемная лекция, учебная дискуссия.