

**Аннотация  
рабочей программы учебной дисциплины  
«Отельный менеджмент в туризме»**

**1.1. Цель изучения дисциплины** – сформировать у студентов систематическое представление об анализе оптимальных управленческих концепции отелем, описании эффективных стратегий управления персоналом, службами отеля, изучение технологий оптимизации доходов и минимизации издержек работы гостиницы в зависимости от выбранной формы организации и ведения бизнеса.

**1.2. Задачи учебной дисциплины:**

- синтез и усвоение понятия, предмета и принципов развития современного гостиничного хозяйства;
- верификация предпринимательских и управленческих рисков в гостиничном бизнесе;
- определение эффективных стратегий развития номенклатуры услуг отеля в зависимости от специфики его развития;
- изучение инструментов повышения конкурентноспособности гостиничного продукта через создание и использование ведущих технологий обслуживания в отрасли;
- анализ особенностей позиционирования на мультисегментном рынке для удовлетворения потребностей максимального числа покупателей одновременно;
- изучение правовой специфики оказания гостиничных услуг в контексте «баланса прав» гостя и отеля; организации малых форм гостиничного бизнеса. риски и доходность.

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО**

**2.1. Цикл (раздел) ООП:**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ).

**2.2. Взаимосвязь дисциплины с другими дисциплинами ООП**

При изучении дисциплины требуются знания и умения, полученные при изучении общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин «Организация деятельности туристической индустрии», «Экономика», «Основы менеджмента», «Экономические аспекты в туризме».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Отельный менеджмент в туризме» необходимы обучающимся для освоения дисциплин «Бизнес-планирование гостиничной деятельности», «Управление рисками в туризме», «Туризм и страховые услуги».

**3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

| Код соответствующей компетенции по ГОС | Наименование компетенций  | Результат освоения (знать, уметь, владеть)   |
|--|---|--|
| ОПК-3                                  | способность организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов | <b>Знать:</b> базовые направления развития мировой и национальной гостиничной индустрии; альтернативные средства размещения; организационно-структурное строение гостиничного предприятия; классификацию и виды помещений и их влияние на уровень обслуживания; основные коммуникационные связи подразделений и отделов. |
|  |   | <b>Уметь:</b> применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; определять помещения и различать их функциональное предназначение; разбираться в классификации гостиничных предприятий.   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <b>Владеть</b> навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям; навыками оценки категоричности гостиничного предприятия; навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия; способами организации производства. |
|--|--|--|

#### **4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Тема 1. Современное состояние индустрии гостеприимства.

Тема 2. Менеджмент структуры гостиничного предприятия.

Тема 3. Управление доходами в гостиничном бизнесе.

Тема 4. Управление человеческими ресурсами.

Тема 5. Правовой менеджмент в гостиничном бизнесе.

#### **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

При преподавании дисциплины могут использоваться традиционные и интерактивные образовательные технологии, в том числе:

- чтение лекций в форме монолога с элементами диалога и дискуссии;
- семинарская система обучения (устный опрос, тестирование, выполнение творческих (проблемных) заданий, анализ конкретных ситуаций, разработка проблемы и подготовка презентации);
- технологии интерактивного обучения (работа в малых группах, мозговой штурм, тренинги и др.);
- консультации преподавателей в рамках внеаудиторной работы;
- научно-исследовательская работа (подготовка рефератов и научной статьи по научной тематике дисциплины).

**Разработчик рабочей программы:**

*Сапьяная Е.М., преподаватель кафедры туризма*