

Код, специальность	6-05-1013-03 Туризм и природопользование
Модуль	Современные формы организации экотуристической деятельности
Дисциплина	Гостиничный и ресторанный бизнес

Курс / Семестр	Трудоемкость в зачетных единицах (кредитах)	Количество часов		Форма аттестации	
		аудиторных	самостоятельной работы	текущей	промежуточной
4/7	3	80	84	Реферат, подготовка презентаций, письменный опрос	Экзамен,

Краткое содержание дисциплины (модуля*)

Дисциплина «Гостиничный и ресторанный бизнес» относится к числу специальных дисциплин, формирующих у будущих специалистов в области туризма и природопользования комплексное представление о функционировании гостиниц и ресторанов и современных подходах к организации обслуживания клиентов. Использование специалистами в своей профессиональной деятельности новых управленческих технологий, методов и форм работы будет способствовать повышению качества предоставляемых услуг, а также обеспечит рост конкурентоспособности гостиниц и ресторанов.

Целью изучения дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес» является профессиональная подготовка специалистов по туризму и природопользованию по специальности 6-05-1013-03 «Туризм и природопользование», в том числе теоретическая и практическая подготовка студентов в области организации и эффективного управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства, формирование и развитие профессиональных компетенций специалистов в области теории, методологии и практики организации деятельности гостиниц и ресторанов.

Задачи дисциплины состоят в изучении нормативно-правовой базы Республики Беларусь, регулирующей сферу деятельности гостиничного и ресторанного бизнеса, основ деятельности сферы гостеприимства, изучении структуры и особенностей рынка гостиничных и ресторанных услуг, кроме того, в формировании практических навыков использования методологических и методических приемов в управлении деятельностью гостиниц и ресторанов, организации труда менеджеров, а также работников трудового коллектива

Пререквизиты:

К учебным дисциплинам (модулям или навыкам), которые необходимо освоить до начала изучения текущей дисциплины (модуля) как обязательным

предварительным знаниям (предпосылкам), гарантирующим наличие базы для успешного обучения по учебной дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» относятся: «Туроперейтинг», «Туристско-оздоровительная деятельность с основами питания», «Основы туристического сервиса», «Экономика туристического рынка», «Ценообразование».

Учебные дисциплины, для усвоения которых необходимы знания по данной учебной дисциплине: «Современные формы организации туристической индустрии», «Поведенческая экономика в туризме». Программа предполагает дальнейшее практическое использование знаний, полученных при изучении данной дисциплины в профессиональной деятельности специалистов.

Компетенции

В результате изучения учебной дисциплины формируются специализированные компетенции:

- оценивать воздействие факторов, оказывающих влияние на развитие индустрии гостиничного и ресторанного бизнеса, анализировать состояние рынка гостиничных и ресторанных услуг для адаптации профессиональной деятельности.

- адаптировать современные формы ведения туристического бизнеса к потребностям рынка экологического туризма.

Результаты обучения (*знать, уметь, иметь навык*)

После изучения дисциплины студент должен:

знать:

- нормативно-правовую базу функционирования предприятий, учреждений отрасли;
- основные принципы организации работы гостиничных и ресторанных предприятий;
- методы подбора и управления персоналом в гостинично-ресторанном бизнесе;
- современные тенденции развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства;
- классификацию предприятия общественного питания и методы обслуживания посетителей;
- организацию труда, организацию использования средств производства, оплату труда в отрасли;
- планирование показателей развития и прогнозирования деятельности;
- организацию учета, отчетности и анализа хозяйственной деятельности;

уметь:

- организовать эффективное функционирование предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;
- рассчитать плановые показатели деятельности структурных подразделений, организовать их эффективную работу;
- подбирать соответствующие средства размещения в зависимости от требований клиентов;

- принимать управленческие решения в сфере гостинично-ресторанного бизнеса;

- оценивать эффективность современных организационных структур гостинично-ресторанного комплекса

иметь навыки владения:

- понятийным аппаратом гостиничного и ресторанного бизнеса;

- основными нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса;

- технологическими приемами в обслуживании гостей в гостинице;

- технологическими приемами в обслуживании гостей на предприятиях общественного питания;

- порядком работы и функциями служб бронирования, приема и размещения, эксплуатации номерного фонда