

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.06 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности»_

Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями

1. Цель и задачи дисциплины

Цель:

Дать будущим бакалаврам гостиничного дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных и ресторанных предприятий и управлять бизнесом, а также дать знания, связанные с проектированием деятельности гостиничных и ресторанных предприятий.

Задачи:

- изучить понятийный аппарат дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности»;
- изучить классификацию проектов и основные методы проектирования;
- рассмотреть основные особенности проектирования гостиничной и ресторанной деятельности;
- сформировать представление о месте и роли функции проектирования в жизненном цикле гостинично-ресторанных комплексов;
- сформировать знания об основах проектирования гостинично-ресторанных комплексов;
- ознакомить с требованиями нормативно-правовой документации, применяемой в проектировании гостиничной и ресторанной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Универсальных:

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений

Общепрофессиональных:

ОПК-7 – Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Профессиональных:

ПК-4 – Способен проектировать объекты профессиональной деятельности

ПК-8 – Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания

2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина Б1.В.06 «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и является обязательной для изучения дисциплиной. Дисциплина реализуется в 6 и 7 семестрах по ОФО и ЗФО.

3. Общий объём дисциплины: 7 з.е. (252 час.)

4. Планируемые результаты обучения

ИУК 2.1. Знает: юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК 2.2. Умеет: проверять и анализировать нормативную документацию; формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

ИУК 2.3. Владеет: правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности, разработки и реализации проекта, проведения профессионального обсуждения результатов деятельности

ИОПК – 7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК – 7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ИПК – 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК – 4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК – 8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

ИПК – 8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК – 8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

5. Форма(ы) промежуточной аттестации:

контроль знаний по итогам VI семестра предполагает зачет, по итогам VII семестра – экзамен

6. Дополнительная информация

-выполнение курсовой работы / проекта, контрольной работы, эссе и т.д.

В VI семестре студент должен выполнить контрольную работу в соответствии с индивидуальным заданием и требованиями методических указаний.

В VII семестре студент должен выполнить курсовую работу в соответствии с индивидуальным заданием и требованиями методических указаний.

- материально-техническое и программное обеспечение дисциплины и т.д.

В процессе изучения дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности» используются следующие технические средства: мультимедийный проектор, доступ к сети интернет, компьютер.

Мультимедийный проектор используется как средство визуализации лекционного и презентационного материала. С использованием компьютера и мультимедийного проектора на занятиях студентам демонстрируются слайды, иллюстрирующие изучаемый материал. С использованием компьютера и доступа к сети интернет на занятиях студентам обеспечивается доступ к возможностям совместной и групповой работы Google.