

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины «Гостиничный менеджмент»

Направление подготовки бакалавров 43.03.03 - «Гостиничное дело»

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Кафедра коммерции и гостеприимства

Цель изучения дисциплины	Освоение профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность организовывать работу исполнителей, принимать управленческие решения в гостиницах и иных средствах размещения при разработке и предоставлении конкурентоспособного гостиничного продукта.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	<ol style="list-style-type: none">1. Гостиничная индустрия как объект управления.2. Стратегия и тактика гостиниц и иных средств размещения.3. Функции гостиничного менеджмента.4. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.5. Основные службы гостиницы.6. Формы управления предприятиями гостеприимства.7. Методы управления предприятиями гостеприимства.8. Стили управления предприятиями индустрии гостеприимства.9. Управление качеством услуг.10. Власть и её реализация в менеджменте.11. Менеджмент персонала гостиниц и ресторанов.12. Найм персонала для предприятий гостеприимства.13. Содержательные и процессуальные теории мотивации.14. Управленческие решения.15. Управление безопасностью гостиницы.16. Управление рисками.17. Измерение и оценка эффективности управления гостиницей.
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<p>ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>ОПК-2 – способность организовать работу исполнителей;</p> <p>ПК-1 – готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;</p> <p>ПК-4 – готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;</p> <p>ПК-5 – способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ</p>

	по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины	«Введение в гостеприимство», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности».
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность, основные элементы и типы организационных структур управления гостиницей (ОПК-2); - официально и неофициально-деловую структуру отношений в коллективе (ОК-6); - функции управления гостиницами и ресторанами (ПК-4); - содержание, виды, процесс и методы принятия управленческих решений (ОК-7); - виды и методы оценки эффективности управления гостиничным предприятием (ПК-1); - подходы к управлению качеством услуг гостиницы и ресторана (ПК-5); - технику самоменеджмента руководителя (ОК-7); - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-4); - принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса (ПК-5). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять тип организационной структуры управления и адаптировать ее под изменение внутренней среды гостиницы (ОПК-2); - контролировать настроение коллектива, формировать его нужную направленность с целью выполнения поставленных задач (ОК-6); - формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса (ПК-1); - рассчитывать основные показатели эффективности гостиничного предприятия (ПК-1); - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-4); - осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-4); - составлять личный план руководителя (ОК-7); - владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах (ПК-4); - владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения (ПК-5); - применять методы принятия управленческих решений (ОК-7); - анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры

	<p>по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (ПК-5).</p> <p>Владеть (навыками):</p> <ul style="list-style-type: none"> - построения организационных структур управления гостиницей (ОПК-2); - деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе (ОК-6); - оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах (ПК-4); - координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) (ПК-5); - планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-1); - организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта (ПК-4); - оценки эффективности управления гостиничным предприятием (ПК-1); - использования методов мотивации и стимулирования персонала (ОПК-2); - организации контроля исполнения персоналом принятых решений (ОК-7); - навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-4).
Используемые инструментальные и программные средства:	Презентации (Power Point), электронные учебные материалы в Интернет, электронные рассылки по E-mail, рабочие тетради
Формы текущего контроля:	Контрольные работы, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, доклады, кейсы), рейтинг-контроль
Форма промежуточного контроля:	экзамен

Составитель аннотации



И. В. Наумова

Заведующий кафедрой КиГ



О. Б. Ярьс

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03

О. П. Полоцкая