

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины
 Направление
 подготовки бакалавров

ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль «Гостиничная деятельность»

Кафедра «Коммерция и гостеприимство»

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>освоение профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность организовывать работу исполнителей, принимать управленческие решения в гостиницах и иных средствах размещения при разработке и предоставлении конкурентоспособного гостиничного продукта.</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</p>	<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 индустрии 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
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</p>	<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию, ОПК-2 способность организовать работу исполнителей, ПК-1 готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, ПК-4 готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы, ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>
<p>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины</p>	<p>«Введение в гостеприимство», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности»</p>
<p>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе</p>	<p>Знать: – Сущность, основные элементы и типы организационных</p>

G Da 13

изучения дисциплины:

- структур управления гостиницей (ОПК-2);
- Функции управления гостиницами и ресторанами (ПК-4);
- Содержание, виды, процесс и методы принятия управленческих решений (ОК-7);
- Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала (ПК-2);
- 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).

Уметь:

- Определять тип организационной структуры управления и адаптировать ее под изменение внутренней среды гостиницы (ОПК-2);
- Формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса (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);
- Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПК-1);
- 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 по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (ПК-5).

Владеть (навыками):

- Построения организационных структур управления гостиницей (ОПК-2);
- Деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе (ОПК-2);
- 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);

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 на CD и в Интернет, электронные рассылки по E-mail
Формы текущего контроля:	Тесты, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, эссе, кейсы), рейтинг-контроль
Формы промежуточного контроля:	Курсовая работа, экзамен

Составитель аннотации



М.С. Земскова

Заведующий кафедрой КиГ

О.Б. Ярьсь

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03



О.П. Полоцкая