

Аннотация рабочей программы дисциплины «Менеджмент в гостиничной индустрии» для направления подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: получение теоретических знаний и приобретение практических навыков управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Задачи дисциплины:

освоение теории и практики управления предприятием гостеприимства;
освоение методов и технологий принятия управленческих решений;
получение навыков организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции и индикаторы их достижения:

Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1 ОПК-2 Знать: теоретические основы гостиничной деятельности; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; квалификационные требования к персоналу ИД-2 ОПК-2 Уметь: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания; ИД-3 ОПК-2 Владеть: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; применения стандартов в гостиничной деятельности

3. Содержание дисциплины

1	Теоретические основы менеджмента в гостиничной индустрии
2	Организационное построение гостиничных предприятий и общественного питания
3	Управление подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	Управление персоналом
5	Эффективность менеджмента гостиничного предприятия

