

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат

Гостиничная деятельность


**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Б1.О.13 Гостиничный менеджмент**

**Блок 1 «Дисциплины (модули)», Обязательная часть учебного плана**

**Очная, заочная**

Составитель аннотации – Белоцерковская Н.В., к.п.н., доцент кафедры СКС иТ 

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	способствование подготовке квалифицированных кадров, умеющих в современных условиях успешно решать сложные задачи управления, проектировать гибкие и эффективные системы управления в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	1.Эволюция менеджмента гостеприимства и основные этапы его развития 2.Внутренняя и внешняя среда гостиничной организации 3.Структура управления гостиничным предприятием 4. Функции и принципы менеджмента в гостеприимстве 5. Методы менеджмента в гостеприимстве 6. Стили руководства гостиничной организацией 7. Личность, власть и авторитет менеджера 8. Управленческие решения 9. Менеджмент персонала гостиничной организации
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ОПК-2
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Б1.О.21Введение в индустрию гостеприимства
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Контрольная работа, доклад, тестирование, контрольный опрос, кейс-задачи
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Зачет

Зав. кафедрой СКСиТ \_\_\_\_\_



Стародуб К.А.