

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01 Управление рисками в гостиничной и ресторанной деятельности

Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии

1. Цель и задачи дисциплины

Цель:

Формирование у обучающихся навыков выявления, идентификации и анализа рисков, возникающих в процессе функционирования предприятия гостинично-ресторанной сферы, и их минимизации.

Задачи:

- изучение понятия и принципов классификации рисков;
- исследование факторов формирования рисков в деятельности предприятия гостинично-ресторанной сферы;
- освоение методов выявления и анализа общего и рыночного риска;
- освоение методов анализа риска при разработке инвестиционных проектов;
- приобретение практических навыков разработки путей защиты от риска.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Профессиональных:

ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

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.ДВ.04.01 «Управление рисками в гостиничной и ресторанной деятельности» является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Изучение дисциплины базируется на знании дисциплин: «Основы гостиничной и ресторанной деятельности», «Математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для дисциплин: «Организация предпринимательской деятельности», «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности», «Управленческий анализ на предприятиях гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Управление рисками в гостиничной и ресторанной деятельности» реализуется на очной и заочной формах обучения в 4 семестре учебного плана подготовки.

3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час.)

4. Планируемые результаты обучения

ИПК - 2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

6. Дополнительная информация

По дисциплине предусмотрено выполнение двух контрольных работ.

Для организации учебных занятий требуется аудитория, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран).

Для проведения практических занятий необходима аудитория, оснащенная компьютерным оборудованием, на котором установлен офисный пакет MS Office 2003 (2007, 2010) или Open Office (LibreOffice) и имеется доступ в сеть Интернет.