

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.21 Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями

1. Цель и задачи дисциплины

Цель:

Изучение студентами теорий, концепций и принципов системы управления в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, выработка базовых навыков принятия и реализации управленческих решений.

Задачи:

- получение студентами знаний, навыков и умений, необходимых для решения управленческих проблем;
- развитие навыков реализации основных управленческих функций (планирование, организация, мотивирование и контроль);
- развитие умений по организации эффективных межличностных и групповых отношений, по управлению конфликтными ситуациями.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Универсальных:

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Общепрофессиональных:

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Профессиональных:

ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Учебная дисциплина «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является дисциплиной обязательной части в системе подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» читается студентам направления «Гостиничное дело», по профилю: «Гостинично-ресторанная деятельность», во втором семестре по ОФО, в 4 семестре по ЗФО.

3. Общий объём дисциплины: __ 4 __ з.е. (__ 144 __ час.)

4. Планируемые результаты обучения

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК -1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК -1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

5. Форма(ы) промежуточной аттестации: зачет с оценкой

6. Дополнительная информация

Выполнение контрольной работы и реферата

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника.