Аннотация дисциплины ОП.01 МЕНЕДЖМЕНТ

специальность 43.02.11 Гостиничный сервис Объем трудоемкости:

154 часов, из них - **102** ч. аудиторной нагрузки: лекционных 52 ч., практических 50 ч.; **52** ч. самостоятельной работы

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Главная цель рабочей программы СПО по специальности 43.02.11«Гостиничный сервис» - формирование совокупности знаний, умений и навыков у студентов в данной области для дальнейшей профессиональной деятельности.

Данный курс направлен на формирование у студентов научнометодического подхода для последующего изучения всех видов функционального менеджмента.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомление с основными подходами к пониманию сущности и значения менеджмента в современной экономике;
- изучение закономерностей управления различными системами (организациями);
 - освоение методологического и методического аппарата менеджмента;
- выработка навыков в моделировании ситуаций и разработке управленческих решений
- формирование теоретической базы для дальнейшего освоения специальных управленческих дисциплин.

В результате изучения дисциплины «Менеджмент» студент должен **уметь:**

- применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности.

знать:

- функции, сущность и характерные черты современного менеджмента;
 - процесс принятия и реализации управленческих решений;
- сущность стратегического менеджмента: основные понятия, функции и принципы;
 - способы управления конфликтами;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
 - этапы, виды и правила контроля;
 - этику делового общения.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОП.01 Менеджмент относится к группе общепрофессиональным дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3,4 семестре.

Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 3.1-3.3.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- OK 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих **профессиональных компетенций**, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его;
- ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

- ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.
- ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
- ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
- ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
- ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
 - ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

Основные разделы дисциплины:

No		Объем в	
раз-	Наименование раздела	часах	Форма текущего
дела			контроля
1	Теоретические основы менеджмента	10	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
2	Среда организации	11	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
3	Целеполагание и планирование в	12	Опрос, Дискуссия
	менеджменте		Работа в малых группах
4	Организация как объект управления.	12	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
5	Мотивация деятельности персонала	12	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
6	Принятие управленческих решений	12	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
7	Контроль в управлении	11	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
8	Коммуникации в менеджменте	11	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
9	Управление конфликтами	11	Опрос, Дискуссия
			Работа в малых группах
		102	

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет, экзамен

Основная литература

- 1. Астахова, Н. И. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. М.: Издательство Юрайт, 2016. 422 с. URL: https://www.biblio-online.ru/book/A1C6EFC2-A8F2-4073-9DC5-3917592FA11F
- 2. Бикташева, Д.Л. Менеджмент в туризме: учебное пособие для студентов СПО М.: Альфа-М: Инфра-М, 2011.- 272 с.
- 3. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО./ В.Д. Грибов. Москва: КноРус, 2016. 224с. URL: https://www.book.ru/book/920374
- 4. Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учебник для СПО Ростов н/Д.:Феникс, 2013.-348 с.
- 5. Королев, Л.М. Психология управления [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО М.: Дашков и К, 2016.- 188 с. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70563
- 6. Памбухчиянц, О.В. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО.- М.: Дашков и К, 2014.- 295с. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44076
- 7. Столяренко, Л.Д. Психология делового общения и управления: учеб. пособие для студентов СПО. Ростов н/Д:Феникс,2011.- 507с.

Дополнительная литература

- 1. Бикташева, Д.Л., Глеевая Л.П.. Менеджмент в туризме [Электронный ресурс]: Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2011.-453с.
- 2. Должикова, А.И. Менеджмент для бакалавров сервиса: учебное пособие.-Ростов-н/Д: Феникс, 2012.- 412с.
- 3. Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для бакалавров / Э. М. Коротков. 3-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт, 2014. 684 с. URL: https://www.biblio-online.ru/book/235F3788-E8BE-4D59-8E92-0E3F5E5A1F04
- 4. Мескон, М.Х. Основы менеджмента: учебное пособие. М.: Дашков и К 2012.- 665с.
- 5. Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие -СПб. и др. :Питер, 2012.- 428с.
- 6. Ткачук, М.Т. Менеджмент: учебник.- Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 539с.

Периодические издания

- 1. Менеджмент в России и за рубежом
- 2. Российский экономический журнал
- 3. Гуманитарные и социально-экономические науки. База данных Научной электронной библиотеки «eLIBRARY.RU». URL: http://elibrary.ru/title_about.asp?id =8639

Интернет ресурсы

- 1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». URL: http://biblioclub.ru
- 2. ЭБС Издательства «Лань». URL: http://e.lanbook.com
- 3. $\exists EC \times BOOK.ru$ ». URL: http://www.book.ru/
- 4. ЭБС «Юрайт»: сайт.- URL: http://www.biblio-online.ru
- 5. Базы данных компании «Ист Вью»: сайт .- URL: http://dlib.eastview.com
- 6. Научная электронная библиотека «eLabrary.ru»: сайт.- URL: http://elibrary.ru/

Автор РПД: преподаватель Смоленская А.В.