

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

Б1.0.12 АНТИКРИЗИСНОЕ УПРАВЛЕНИЕ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часа, из них: 55,2 контактные часы, 52,8 часа самостоятельной работы).

Целью освоения дисциплины «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование у студентов теоретических и практических знаний о методологии распознавания, диагностики, предотвращения кризисов, управлению организацией в условиях кризиса, определению путей выхода из кризиса.

Задачи дисциплины:

- освоение студентами теоретических знаний о методологии распознавания, диагностики, предотвращения кризисов, управлению организацией в условиях кризиса, определению путей выхода из кризиса;
- дать студентам ясное и четкое представление о природе, причинах и типологии кризисов в социально-экономических системах и путях их преодоления;
- выработать у студентов навыки практического применения принципов и методов анализа кризисных ситуаций в организациях;
- сформировать у студентов умение работать с персоналом организации в кризисной ситуации опираясь на социально-психологические методы, рекомендации поведенческих наук и опыт лучших отечественных и зарубежных менеджеров.

Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Изучение дисциплины «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на изучении дисциплин «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» и «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» и сопряжено с дисциплиной «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности»

| № п/п | Индекс компа- тенции | Содержание компетенции (или её части) | В результате изучения учебной обучающиеся должны | | |
|----------|----------------------------|--|--|--|---|
| | | | знатъ | уметь | владеть |
| 1 | ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | - понятие, признаки и функции антикризисного управления; - основное содержание концепции «Антикризисное управление»; - стратегии антикризисного управления; - факторы и условия, определяющие эффективность антикризисного управления; - типология кризисов и их классификация; ключевые факторы выживания предприятия в условиях кризиса; - систему антикризисного управления предприятием в гостинично-ресторанной деятельности; - критерии эффективности управления антикризисного управляющего; - методы уменьшения и ликвидации потерь от рисков | - определять критерии выбора - выявлять причины кризисов на предприятиях; - проводить типологию циклов развития кризисов предприятия; - проводить типологию мобильных антикризисных управленческих решений; - различать симптомы возникновения кризисов в организации; - определять приоритеты антикризисной программы в гостинично-ресторанной деятельности; - анализировать данные внешних и внутренних факторов кризисного развития организации; - реализовывать мобильные антикризисные управленческие решения; - формировать профессиональную антикризисную команду | - навыками разработки антикризисной стратегии фирмы; - бавыками реализация мобильных антикризисных управленческих решений; навыкам формирования профессиональной антикризисной команды; - навыками анализа внутренних факторов кризисного развития организации в гостинично-ресторанной деятельности |

Таблица 2 - Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре, ОФО

| № раздела | Наименование разделов | Количество часов | | | |
|-----------------------------|---|------------------|-------------------|----|----------------------|
| | | Всего | Аудиторная работа | | Внеаудиторная работа |
| | | | Л | ПЗ | CPC |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 |
| 1 | Введение в антикризисное управление | 10 | 2 | 2 | 6 |
| 2 | Кризисы в социально-экономическом развитии и в развитии организации (предприятия) в гостинично-ресторанной деятельности | 12 | 2 | 4 | 6 |
| 3 | Основные черты и функции антикризисного управления в гостинично-ресторанной деятельности | 16 | 2 | 6 | 8 |
| 4 | Диагностика кризисов в процессах управления в гостинично-ресторанной деятельности | 16 | 2 | 6 | 8 |
| 5 | Стратегия и ее роль в антикризисном управлении | 14 | 2 | 4 | 8 |
| 6 | Организационно-производственный менеджмент на кризисном предприятии в гостинично-ресторанной деятельности | 10 | 2 | 4 | 4 |
| 7 | Риски в антикризисном управлении в гостинично-ресторанной деятельности | 10,8 | 2 | 4 | 4,8 |
| 8 | Антикризисное управление персоналом организации в гостинично-ресторанной деятельности | 16 | 2 | 6 | 8 |
| <i>Итого по дисциплине:</i> | | | 16 | 34 | 52,8 |

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Основная литература:

1. Алексашкина Е.И. Антикризисное управление на предприятии: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Алексашкина, В.Л. Василёнок, В.В. Негреева. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. – 92 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91503>;

2. Демчук О.Н. Антикризисное управление [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Демчук, Т.А. Ефремова. – Электрон. дан. – М.: ФЛИНТА, 2009. – 245 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/20166>.

Автор РПД канд. геогр. наук _____ Ю.И. Карпова