

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.О.09 МЕНЕДЖМЕНТ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ЗФО: 6 зачетные единицы (216 часов, из них: 20,3 контактные часы, 186,7 часа самостоятельной работы, 9 часов контроль).

**Целью освоения дисциплины** «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» является обеспечение подготовки в области менеджмента – одного из основных направлений деятельности любого предприятия. В соответствии с общими целями подготовки дипломированного специалиста по сервису, а также ФГОС для направления подготовки «Сервис» дисциплина «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» изучается с целью получения знаний в области менеджмента, нацеленных на управление организацией, завоевание потребителя в условиях острой конкуренции, и приобретения навыков эффективного применения данных знаний на практике.

Цель преподавания данной дисциплины – предоставить системные профессиональные знания, квалификационные умения и навыки управления организациями индустрии сервиса на основе изучения современных принципов, методов и функций управления.

#### **Задачи дисциплины:**

- рассмотреть особенности организации гостинично-ресторанного бизнеса;
- определить сущность и содержание менеджмента в сфере гостеприимства и рестораторства;
- выявить функции, принципы и методы менеджмента в гостинично-ресторанном бизнесе;
- изучить производственный и социальный аспект менеджмента в гостиничном и рестораторном деле.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). Она преподается на 3 курсе в 6 семестре. Учебная работа по дисциплине проводится в форме лекционных и семинарских занятий, самостоятельной работы студентов и консультаций.

Дисциплина «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на содержании дисциплин: «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания» и др.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности».**

Выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

Автор РПД:

Т.А. Рововая, профессор кафедры  
международного туризма и менеджмента, д-р философ. наук



---