АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины

Б1.0.19 АНТИКРИЗИСНОЕ УПРАВЛЕНИЕ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ЗФО: 3 зачетные единицы (108 часа, из них: 14,2 контактные часы, 89,8 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 «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания» и «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности» и сопряжено с дисциплинами «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Менеджмент 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»

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
		знать	**уметь**	**владеть**
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениям и 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 предприятии; - 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 на 4 курсе, ЗФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	Введение в антикризисное управление	13	1	1	11
2	Кризисы в развитии предприятия в гостинично-ресторанной деятельности	13	1	1	11
3	Основные черты и функции антикризисного управления в гостинично-ресторанной деятельности	13	1	1	11
4	Диагностика кризисов в процессах управления в гостинично-ресторанной деятельности	13	1	-	12
5	Стратегия и ее роль в антикризисном управлении	13	-	1	12
6	Организационно-производственный менеджмент на кризисном предприятии в гостинично-ресторанной деятельности	13	-	1	12
7	Риски в антикризисном управлении в гостинично-ресторанной деятельности	13	1	-	12
8	Антикризисное управление персоналом организации в гостинично-ресторанной деятельности	13	1	1	11
Итого по дисциплине:			6	6	92

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.

3. Иванов В.В., Волов А.Б. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Иванов В.В., Волов А.Б. – Электрон. дан. – М.: ФЛИНТА, 2012. – 324 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/20916.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент _____ Д.В. Жаворонков
подпись