

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», 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»

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 подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественно 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 профессионально й 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	
1	2	3	4	5	7
1	Введение в антикризисное управление	10	2	2	6
2	Кризисы в развитии 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>.

2. 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. – 245 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/20166>.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент


подпись

Д.В. Жаворонков