

Аннотация к рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.16 Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности**  
*(код и наименование дисциплины)*

**Объем трудоемкости:** 5 зачетных единиц

**Цель 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 ресторанном деле.

**Место дисциплины (модуля) 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.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине <i>(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))</i>
<b>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
ИОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основные понятия менеджмента; многозначность менеджмента в гостиничном бизнесе;
	Умеет пользоваться основными законодательными актами и нормативно-правовыми документами, определяющими организацию менеджмента в сфере гостиничного дела
	Владеет понятиями об организационно-функциональных основах управления гостиничными фирмами, об

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине ( <i>знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности)</i> )
	инновационном менеджменте, об инвестиционных программах развития гостиничного дела, о международном регулировании в сфере гостиничного бизнеса.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает внешнюю и внутреннюю среду гостиничной организации; организационные структуры управления гостиничным бизнесом, управление качеством гостиничного обслуживания. Умеет применять полученные знания в практической деятельности; обобщать и структурировать информацию Владеет понятиями об организационно-функциональных основах управления гостиничными фирмами, об инновационном менеджменте, об инвестиционных программах развития гостиничного дела, о международном регулировании в сфере гостиничного бизнеса.

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Организационно-функциональные основы управления гостиничными предприятиями и предприятиями общественного питания	18	4	4	-	10
2.	Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном бизнесе	18	4	4	-	10
3.	Менеджмент регионального гостинично-ресторанного бизнеса	20	4	4	-	12
4.	Особенности менеджмента отдельных видов	20	4	4	-	12
5.	Инновационный менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности	20	4	4	-	12
6.	Управление инвестиционными программами развития гостинично-ресторанного бизнеса	20	4	4	-	12
7.	Международное регулирование менеджмента в сфере гостеприимства и рестораторства	20	4	4	-	12
	<b>ИТОГО по разделам дисциплины</b>	<b>136</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>80</b>
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	8				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	35,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	180				

### Курсовые работы:

1. Гостиничное обслуживание как предпринимательская деятельность.
2. Социально-психологические основы управления.
3. Коммерческие организации в сфере гостиничного дела.
4. Анализ деятельности гостиничного комплекса.
5. Формирование стратегии развития гостиничного бизнеса.
6. Перспективный анализ.
7. Расчет эффективности управления гостиницей.
8. Анализ источников прибыли в гостиничном бизнесе.
9. Стратегические аспекты деятельности гостиницы.
10. Основные понятия и методологическая база регионального менеджмента.

11. Основы региональной организации хозяйства и принципы районирования.
12. Особенности регионального гостиничного бизнеса как объекта управления.
13. Этапы решения организационных задач регионального менеджмента.
14. Функции организационных структур регионального гостиничного бизнеса.
15. Экскурсионный менеджмент в Российской Федерации.
16. Менеджмент гостеприимства в Российской Федерации.
17. Компоненты безопасности внешней и внутренней среды гостиничного бизнеса.
18. Менеджмент анимации и спорта в Российской Федерации.
19. Организация туристской анимации, функции рекреационной туристской анимации, виды анимации.
20. Инновационный менеджмент – система управления развитием туристской фирмы.
21. Инновации как объект инновационного менеджмента в сфере туризма.
22. Инновационные процессы как инструмент реализации инноваций в сфере туризма.
23. Эффективность управления инновационными процессами в туристских организациях Америки.
24. Управление инновационными проектами в сфере туризма.
25. Оценка инвестиционной деятельности туристской организации.
26. Формирование инвестиционных программ в туристской организации.
27. Организация финансирования инвестиционной программы туристской организации.
28. Выбор инвестиционных программ по экономическим критериям в сфере туризма.
29. Характеристика объекта инвестирования в сфере туризма.
30. Роль международных организаций в регулировании туристской деятельности.
31. Правовое регулирование международной туристской деятельности.
32. Международные туристические организации – виды, цели, задачи.
33. Инструменты регулирования международной туристской деятельности.
34. Практика и процедура регулирования туристской деятельности.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Автор:**

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