

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Организация и технология предоставления дополнительных услуг в
средствах размещения»

Логико-структурный анализ дисциплины:

дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин: «Организация гостиничной деятельности», «Технология гостиничной деятельности», «Организация анимационной деятельности».

Является основой для самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Целью изучения дисциплины «Организация и технология предоставления дополнительных услуг в средствах размещения» является формирование у студентов системного представления о специфике организации предоставления дополнительных услуг в средствах размещения и изучение технологии их предоставления, в зависимости от специфики деятельности предприятий.

Задачами изучения дисциплины «Организация и технология предоставления дополнительных услуг в средствах размещения» является получение:

знаний особенностей работы конкретных производственных участков предприятий гостеприимства, связанных с оказанием дополнительных и сопутствующих услуг клиентам;

знаний современных технологических процессов, лежащих в основе формирования и предоставления дополнительных услуг в различных средствах размещения;

знаний организации обслуживания клиентов в подразделениях по предоставлению сопутствующих и дополнительных услуг с учётом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов.

Дисциплина нацелена на формирование
обще профессиональных компетенций (ОПК-1);
профессиональных компетенций (ПК-1).

Содержание дисциплины: Организационные аспекты гостиничной деятельности. анализ современного рынка гостиничных услуг (на примере регионов, стран). Регулирование гостиничной деятельности. система государственных стандартов и правила предоставления гостиничных услуг. Принципы функционирования и структуры подразделений. классификация гостиниц. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг. Организация предоставления других дополнительных услуг. Организация отдыха и развлечений, а также сопутствующих услуг в

гостинице. Организация обслуживания различной категории туристов. спортивно-оздоровительный сервис, велнес-технологии.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
«Экономика гостиничной индустрии»

Логико-структурный анализ дисциплины:

дисциплина входит в модуль дисциплин обязательной части учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Государственное и региональное управление», «Региональная экономика», «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Анализ деятельности гостиничного предприятия» и служит основой для освоения дисциплины «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Безопасность в гостинице».

Целью изучения дисциплины «Организация и технология предоставления дополнительных услуг в средствах размещения» заключается в формировании у будущих отраслевых специалистов системы теоретических знаний и практических навыков в области экономики гостиничной индустрии с учетом современных форм и методов функционирования и развития индустрии гостеприимства; понимания специфики и особенностей экономики в ракурсе выбранной отрасли.

Задачами изучения дисциплины «Экономика гостиничной индустрии» является: углубление теоретических знаний в области экономики гостиничной индустрии путем использования средств экономического анализа; овладение основами методологии исследований в экономике гостиничной индустрии; выявление тенденций формирования и развития экономики гостиничной индустрии; приобретение базовых навыков практической работы по сбору необходимых материалов, их комплексной оценке, анализу и систематизации в части определения направлений развития экономики гостиничной индустрии и совершенствования системы внутрифирменных, отраслевых и межотраслевых экономических отношений; определение составляющих гостиничной индустрии как межотраслевого комплекса.

Дисциплина нацелена на формирование
общепрофессиональных компетенций (ОПК-5);
профессиональных компетенций (ПК-4).

Содержание дисциплины: Тема 1. Сущность и специфика экономик и индустрии гостеприимства. Понятие отрасли и ее структура (видов экономической

деятельности); экономические границы отрасли и факторы, их определяющие. Краткая характеристика экономики ИГ в РФ и за рубежом. Экономика ИГ как часть социальной сферы экономики услуг. Возрастание роли ИГ в мировой и российской экономике: реальность и перспективы (краткосрочные и долгосрочные).

Тема 2. Структура и состав экономик и индустрии гостеприимства. Сектор размещения: гостиницы и другие аналогичные предприятия, специализированные учреждения, частные туристские средства размещения. Сектор питания, транспортный сектор, сектор организации путешествий, сектор дополнительных услуг туристам, сектор развлечений, основные виды предприятий и организаций. Концентрация производства в отрасли; причины, показатели, концентрация и олигополия; концентрация и монополия; интеграция (горизонтальная и вертикальная), диверсификация; слияния и поглощения (горизонтальные и вертикальные). Страны-лидеры в гостиничном бизнесе. Участие зарубежных гостиничных цепей (ассоциаций) в гостиничном хозяйстве РФ. Распределение предприятий гостиничного хозяйства по организационно-правовым формам в РФ и за рубежом. Влияние ИГ на экономику регионов.

Тема 3. Рыночный механизм в экономике. Основные отличия товара и услуги, вытекающие из этого особенности производства гостиничных услуг. Понятие гостиничного продукта. Значение основных факторов производства в экономике ИГ, структура производственной функции. Развитие экономики ИГ в рыночных условиях, практические примеры отдельных стран. Анализ ассортиментных сдвигов. Конкурентная среда в экономике ИГ: описание, методика оценки. Инвестиционное проектирование гостиничных объектов.

Тема 4. Рынки услуг и ресурсов экономик индустрии гостеприимства. Основные составляющие ИГ как социально-экономической системы: ресурсы, индустрия, рынок, турпродукт, конечный потребитель. Мировые тенденции развития индустрии гостеприимства. Доходы от индустрии гостеприимства. Региональные тренды и прогнозы развития гостиничного бизнеса. Факторы, благоприятствующие и сдерживающие динамику развития ИГ. Основные показатели развития гостиничной базы в РФ и по отдельным регионам РФ и за рубежом (количество средств размещения, их вместимость, коэффициент загрузки).

Тема 5. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства. Модели проникновения на рынок международных корпораций. Основные формы проявления процесса глобализации в ИГ. Международная гостиничная услуга: сущность, специфика, формы реализации. Экономические субъекты на рынке международных гостиничных услуг, их цели, организационно-правовые формы. История возникновения и развития ведущих международных гостиничных цепей. Специфические требования, предъявляемые к персоналу международных компаний в ИГ. Региональное и субрегиональное сотрудничество.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Антикризисное управление в индустрии гостеприимства»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа «Управление гостиничным хозяйством».

Основывается на базе дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Стратегическое управление в индустрии гостеприимства».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – заключается в формировании у студентов необходимых теоретических и практических знаний, изучение студентами основных принципов и положений теории и практики антикризисного управления в индустрии гостеприимства.

Задачами данного курса является получение студентами:

приобретение и усвоение знаний по основным аспектам теории управления в кризисных ситуациях;

ознакомление с опытом антикризисного управления по литературным источникам зарубежных и отечественных авторов;

развитие и совершенствование личных качеств будущих менеджеров, которые нужны в управленческой деятельности в кризисных ситуациях.

Дисциплина нацелена на формирование:
общепрофессиональных (ОПК- 2) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Классификация кризисных явлений в предпринимательстве. Понятие кризиса. Основные факторы и признаки кризисных явлений. Общая классификация кризисных явлений. Кризисные явления в предпринимательстве.

Тема 2. Сущность и стадии кризиса. Сущность и параметры кризисных ситуаций и явлений. Симптомы и стадии кризиса. Причины и последствия возникновения кризисов.

Тема 3. Типология кризисных ситуаций. Типы кризисов. Разновидности кризиса на предприятии. Банкротство предприятия как кризисное явление.

Тема 4. Кризисные явления в экономических системах. Цикличность процессов экономического развития. Цикличность кризисных явлений. Основные факторы и признаки кризисных явлений в системе управления предприятий. Государственное регулирование экономической деятельности для предотвращения кризисных явлений.

Тема 5. Экономический механизм возникновения кризисного состояния на предприятии сферы гостеприимства. Характерные черты экономического механизма возникновения кризисного состояния

предприятия сферы гостеприимства. Ключевые характеристики состояния предприятия. Понятие конкурентных преимуществ предприятия. Жизненный цикл конкурентных преимуществ предприятия. Оценка конкурентоспособности предприятия сферы гостеприимства.

Тема 6. Сущность и теоретические основы антикризисного управления предприятием сферы гостеприимства. Сущность и ключевые аспекты антикризисного управления. Методы антикризисного управления. Система антикризисного управления предприятием. Антикризисное управление предприятием сферы гостеприимства.

Тема 7. Стратегический план как основа антикризисного менеджмента. Стратегическое планирование как инструмент предупреждения кризиса субъекта предпринимательской деятельности. Систематизация стратегий по стадиям жизненного цикла развития предприятия. Модель стратегического планирования жизненного цикла развития предприятия.

Тема 8. Диагностика уровня кризисного состояния предприятия сферы гостеприимства. Концепция построения системы диагностики уровня кризисного состояния предприятия. Оценка финансовых угроз возникновения кризиса. Методические подходы к анализу кризиса результата. Исследование кризиса факторов стратегического управления.

Тема 9. Организация стратегического и оперативного контроллинга. Концепция контроллинга как новейшей тенденции эффективного управления. Сравнительная характеристика стратегического и оперативного контроллинга. Цель стратегического и оперативного контроллинга. Особенности оперативного контроллинга.

Тема 10. Разработка концепции антикризисного управления предприятием сферы гостеприимства. Принципы и задачи антикризисного менеджмента. Концептуальные подходы к управлению в кризисных ситуациях. Стратегические направления и тактические меры антикризисного управления.

Тема 11. Реализация концепции антикризисного менеджмента. Механизм стабилизации и выхода предприятия из кризиса. Реструктуризация предприятия как метод преодоления кризиса. Санация предприятия. Банкротство предприятия как метод антикризисного управления.

Тема 12. Особенности антикризисного менеджмента персонала. Задачи и стиль менеджмента в кризисных ситуациях. Подбор и подготовка групп специалистов и менеджеров для преодоления кризисных явлений. Кадровая политика. Формирование антикризисной управленческой команды, оперативных антикризисных групп и готовности персонала к действиям в условиях кризисных ситуаций.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Методология и методы научных исследований»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело «Управление гостиничным хозяйством».

Дисциплина предполагает последующее написание магистерской диссертации как научного исследования, является необходимой для самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Цели дисциплины: формировании знаний о методологии научного познания, в том числе классификации способов и методов, которые являются специфическими для науки и отличают её от других способов постижения реального мира.

Задачами данной дисциплины являются:

сформировать теоретические знания о методических основах научного творчества;

сформировать прикладные знания в области технологии подготовки и написания магистерской диссертации;

сформировать понимание и навыки по основным требованиям к оформлению магистерской диссертации;

сформировать навыки самостоятельного и творческого использования полученных знаний в практической деятельности магистра;

сформировать знания по подготовке к защите магистерской диссертации.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-1), общепрофессиональных (ОПК-6, ОПК-7) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ НАУЧНОГО ТВОРЧЕСТВА. Основные формы научной работы. Структурно-логическая схема научного исследования. Организация творческой деятельности. Методика написания статей и тезисов.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ И НАПИСАНИЯ МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ. Выбор темы научного исследования. Составление плана работы. Методы подбора материала и составления списка литературных источников. Проверка соответствия материалов работы установленным требованиям. Композиция работы. Язык и стиль работы.

Тема 3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ. Требования к содержанию работы. Основные требования к оформлению. Методика подачи текстового

материала. Правила подачи иллюстраций, таблиц, рисунков, формул. Основные правила цитирования и ссылки на использованные источники. Оформление списка использованных источников. Правила оформления приложений.

Тема 4. ПОДГОТОВКА И НАПИСАНИЕ АВТОРЕФЕРАТА К МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ. Общие требования к автореферату. Структура автореферата. Составление аннотаций. Оформление автореферата.

Тема 5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ. Предварительное рассмотрение работы и оформление сопроводительных документов. Основные требования к докладу и демонстрационному материалу. Процедура публичной защиты

Тема 6. ДИДАКТИКА ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ. Сущность дидактики высшей школы, объект и предмет, основные понятия. Сущность и методологические принципы обучения

Тема 7. СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ. Специализация обучения в современной высшей школе. Содержание образования в высшей школе. Система планирования и организация учебного процесса в ВУЗе

Тема 8. ЛЕКЦИЯ В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ. Роль и место лекции в вузе. Виды лекций. Оценка качества лекции. Развитие лекционной формы в системе вузовского обучения

Тема 9. ФОРМЫ, ВИДЫ, МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ. Организационные формы обучения в вузе. Классификация методов обучения и воспитания. Активные методы обучения. Технические средства и компьютерные системы обучения

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Информационные технологии в управлении проектами»

Логико-структурный анализ дисциплины: курс входит в обязательную часть блока 1. Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Управление гостиничным хозяйством».

Основывается на базе дисциплин, изученных в бакалавриате, связанных с управлением в экономике.

Является основой для изучения дисциплин «Реинжиниринг бизнес-процесса в индустрии гостеприимства».

Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины «Информационные технологии в управлении проектами» является формирование у студентов навыков применения организационно-управленческой, аналитической и исследовательской деятельности, требующейся в ходе реализации проектов, в качестве исполнителей и руководителей проектов.

Задачи: формирование общего видения методологии управления проектами; формирование и закрепление навыков применения инструментальных методов управления проектами и принятия управленческих решений по проекту; формирование навыков документирования результатов применения инструментов управления проектами.

Дисциплина нацелена на формирование универсальной (УК-2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины включает в себя следующие основные разделы и темы: Методологические основы управления проектами. Процессы управления проектом. Содержание проекта. Организационная структура проекта. Программное обеспечение и инструменты управления проектам. Сетевое планирование. Расписание проекта. Планирование и распределение ресурсов проекта. Техничко-экономическое обоснование проекта. Управление стоимостью проекта. Анализ рисков проекта и методы их оценки. Проектный подход в системе менеджмента предприятия, перспективы развития проектного подхода.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
«Управление качеством гостиничных услуг»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Стратегическое управление туристским предприятием», «Антикризисное управление в индустрии гостеприимства», «Прогнозирование и планирование деятельности в туризме» и служит основой для освоения дисциплины «Международный туризм», «Безопасность в гостинице».

Цели дисциплины: заключается в формировании у будущих специалистов индустрии гостеприимства современных теоретических знаний способности осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в вопросах качества услуг на основе системного подхода, вырабатывать

стратегию действий по разработке и внедрению системы управления качеством услуг в деятельность гостиничных предприятий.

Задачами данной дисциплины являются:

знаний эволюции развития и современной философии управления качеством;

знаний в вопросах системы управления качеством гостиничных услуг;

знаний по совершенствованию существующих и разработки инновационных технологий управления качеством гостиничных услуг;

практических навыков формирования системного подхода к решению проблем повышения качества.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3) и профессиональных (ПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные определения и понятия управления качеством. Понятия “управление качеством” и “система управления качеством”. Цели и политика в области качества. Обеспечение качества. Формирование качества. Требования к качеству услуг. Принцип отражения качества. Петля качества (принцип жизненного цикла). Развитие управления качеством и общего менеджмента. Этапы формирования управления качеством и общего менеджмента. Хронология развития управления качеством.

Тема 2. Стандарты управления и обеспечения качества (ISO серии 9000). Стандартизация требований к качеству. Уровни стандартизации и виды стандартов. Международная стандартизация. Европейская стандартизация. Общие сведения о стандартах ISO серии 9000. Этапы стандартизации требований к обеспечению и управлению качеством. Значение стандартизации требований к обеспечению и управлению качеством. Структура стандартов ISO серии 9000 Построения системы качества в соответствии с требованиями стандартов ISO серии 9000. Три модели систем качества (стандарты ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003). Элементы системы качества в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001

Тема 3. Методология менеджмента качества. Классические методы менеджмента качества. Новые методы менеджмента качества Значение управления качеством в системе общего менеджмента. “Экономическое чудо” Японии. Управление качеством как специализированный вид управленческой деятельности. Качество в системе японского менеджмента. Японская школа менеджмента — среда формирования менеджмента качества. Общефирменная система управления качеством. Кружки качества.

Тема 4. Концепция “всеобщего управления качеством”. Особенности концепции “всеобщего управления качеством”. Цикл управления в системе TQM. Основные стратегии TQM.

Тема 5. Экономика качества. Управление экономикой качества. Управление затратами на качество. Национальные и международные премии по качеству. Основные понятия о премиях по качеству. Модели американской и европейской премии по качеству. Европейская премия по качеству.

Тема 6. Сертификация и аудит системы качества. Общие сведения о сертификации системы качества. Цели сертификации системы качества. Органы по сертификации систем качества. Процедуры сертификации системы качества. Аудит системы качества. Назначение и виды аудита качества. Объекты аудита качества. Стандарты ISO серии 10011.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии
гостеприимства»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело

Основывается на базе дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Организация и технология предоставления дополнительных услуг в средствах размещения», «Безопасность в гостинице».

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний по организации рынка индустрии гостеприимства, а также приобретение практических навыков управления в данной сфере.

Основными задачами изучения дисциплины является:

- определение значения и места планирования в деятельности предприятия индустрии гостеприимства;
- освещение взаимосвязи планирования и прогнозирования;
- определение роль анализа во внутрифирменном планировании;
- изучение процесса прогнозирования и планирования в условиях неопределенности;
- изучение организации плановой работы на предприятии индустрии гостеприимства;
- рассмотрение процесса стратегического планирования на предприятии индустрии гостеприимства.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-4) и профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Значение и место планирования в деятельности предприятия. Сущность планирования. Требования к планированию. Принципы планирования. Долгосрочное и стратегическое планирование.

Тема 2. Прогнозирование и планирование в современных условиях. Взаимосвязь планирования и прогнозирования. Схема прогнозирования. Методы планирования и прогнозирования.

Тема 3. Роль анализа. Роль анализа во внутрифирменном планировании. Значение анализа во внутрифирменном планировании. Пределы планирования.

Тема 4. Нормативная база планирования. Сущность и функции норм и нормативов. Классификация норм и нормативов. Методы и порядок разработки норм и нормативов.

Тема 5. Прогнозирование и планирование в условиях неопределенности. Метод экспертных оценок. Метод «Дельфи». Метод коллективной генерации идей.

Тема 6. Организация плановой работы на предприятии. Формы планирования и виды планов. Организация планирования на предприятии. Структура и содержание годового плана предприятия.

Тема 7. Бюджетирование как система планирования деятельности предприятия. Цели и задачи бюджетирования. Процесс бюджетирования. Контроль выполнения бюджетов.

Тема 8. Стратегическое планирование на предприятии. Сущность стратегического планирования. Цели и миссия предприятия.

Тема 9. Стратегическое управление. Основные этапы стратегического управления. Основные организационные уровни разработки стратегии. Слагаемые стратегического управления

Тема 10. Стратегия, основанная на реализации конкурентных преимуществ. Понятие и свойства конкурентных преимуществ. Модель «Пять конкурентных сил» М. Портера.

Тема 11. Стратегия, основанная на интенсивности использования ресурсов. Значение ресурсов для разработки стратегии. Основные способы интенсификации ресурсов

Тема 12. Управление операционным процессом. Понятие операций. Проектирование операций. Планирование операций. Совершенствование операций.

Тема 13. Учет рисков в стратегическом управлении развитием предприятия. Понятие рисков в стратегическом планировании развития предприятия. Стратегический анализ рисков предприятия. Процесс измерения рисков предприятия.

Тема 14. Контроллинг в системе стратегического планирования и управления. Роль и сущность контроллинга в процессе планирования на предприятии. Оперативный и стратегический контроллинг на предприятии.

Виды контроля по дисциплине: 2 с. – зачет, 3 с. – экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Организация предпринимательской деятельности в индустрии госте»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в обязательную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Основывается на базе дисциплин: «Управление туристской деятельностью», «Экономика туристского предприятия», «Бизнес-планирование в туризме».

Является основой для изучения дисциплин: «Реинжиниринг бизнес-процессов в индустрии гостеприимства», «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства».

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Организация предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства» сформировать системное представление о сущности и особенностях предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства; изучить основы, формы и методы организации предпринимательской деятельности; научиться использовать полученные знания для оптимизации экономической деятельности на гостиничном предприятии любой формы собственности.

Основными задачами изучения дисциплины является: теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам: применения организационно-правовых форм предпринимательской деятельности в современной индустрии гостеприимства; регулирования предпринимательской деятельности и управления предпринимательскими структурами в индустрии гостеприимства; бизнес-планирования и построения оптимальной структуры предприятия индустрии гостеприимства; оценки эффективности предпринимательской деятельности предприятия гостиничной индустрии; управление персоналом на предприятиях гостиничной индустрии.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-3, УК-5), общепрофессиональных (ОПК-5), профессиональных компетенций (ПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Сущность и содержание предпринимательской деятельности

Цели, функции и содержание предпринимательской деятельности. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Виды предпринимательства, их взаимосвязь и особенности участия в бизнесе. Место предпринимательства в системе сервисных услуг.

Тема 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Источники правового регулирования предпринимательской деятельности. Законодательная база предпринимательской деятельности в сфере гостиничного сервиса. Организационно-правовые формы предпринимательства.

Тема 3. Государственное регулирование и государственная поддержка предпринимательской деятельности

Понятие и основные направления государственного регулирования предпринимательской деятельности. Функции, методы и виды государственного управления предпринимательской деятельностью. Сущность и направления государственной поддержки предпринимательской деятельности. Организация бухгалтерского и налогового учета для субъектов малого предпринимательства. Система кредитования малых предприятий.

Тема 4. Предпринимательская идея и предпринимательский процесс. предпринимательский риск в гостиничном бизнесе

Понятие предпринимательской идеи, этапы и методы ее формирования. Реализация и оценка предпринимательской идеи. Риски в предпринимательстве: сущность, классификация и методы оценки. Основные способы снижения риска: страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг.

Тема 5. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности

Понятие, предмет, объект, методы и принципы управления. Основные положения новой управленческой парадигмы. Понятие, цели и принципы управления персоналом. Планирование работы с персоналом. Управление коллективом организации. Понятие и управление конфликтами в коллективе.

Тема 6. Обеспечение трудовыми ресурсами в гостиничном бизнесе

Сущность кадрового обеспечения, персонал предприятия, его классификация. Сущность и принципы кадрового планирования. Мотивация, стимулирование и методы привлечения персонала. Оформление трудовых отношений.

Тема 7. Принятие предпринимательского решения

Понятие и типы предпринимательских решений. Процесс принятия предпринимательского решения. Экономические методы принятия предпринимательских решений.

Тема 8. Бизнес-планирование на предприятиях сферы сервиса

Сущность и понятие бизнес-планирования. Назначение, цели и функции бизнес-плана. Порядок разработки бизнес-плана. Структура и содержание бизнес-плана.

Тема 9. Конкурентная предпринимательская среда в гостиничной индустрии

Значение и функции конкурентной среды предпринимательской деятельности. Виды и приемы конкурентной борьбы в индустрии гостеприимства. Факторы, влияющие на формирование конкурентных преимуществ. Методы исследования конкурентов в индустрии гостеприимства. Методы регулирования конкурентной среды предпринимательства.

Тема 10. Маркетинг и рекламная деятельность в гостиничной индустрии

Сущность, содержание, основные понятия маркетинга. Характеристика основных направлений маркетинговой деятельности гостиничных предприятий. Особенности рекламной деятельности гостиничного предприятия. Схема формирования имиджа предприятия.

Тема 11. Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности. Финансово-хозяйственная деятельность гостиничного предприятия и ее рентабельность. Пути повышения эффективности предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе.

Тема 12. Культура и этика предпринимательства в гостиничной индустрии

Понятие культуры сервиса. Корпоративная культура гостиничного предприятия. Этика делового общения в гостиничной индустрии. Стиль обслуживания клиентов в гостинице. Международные стандарты обслуживания в гостинице.

Виды контроля по дисциплине: 1 семестр – зачет, 2 семестр – экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Управление службой питания в гостинице»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в вариативную часть учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Основывается на базе дисциплин: «Организация ресторанного хозяйства», «Технология гостиничной деятельности», «Стандартизация, сертификация и контроль качества» и служит основой для освоения дисциплины «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Инновационные технологии в гостиничной деятельности», «Стратегическое управление в индустрии гостеприимства».

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Управление службой питания в гостинице» заключается в формировании у будущих специалистов индустрии гостеприимства современных теоретических знаний способности осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в вопросах управления службой питания, как важной составляющей гостиницы, на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий по разработке и внедрению системы управления..

Основными задачами изучения дисциплины является: теоретическая и практическая подготовка студентов по вопросам: изучить основные

направления менеджмента в индустрии ресторанных услуг; изучить содержание, виды, процессы и методы принятия управленческих решений; раскрыть сущность управления процессами труда и обслуживания на предприятиях питания; изучить пути повышения культуры и качества обслуживания в ресторанном бизнесе и эффективности деятельности предприятий; изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2), профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Роль службы питания в современном гостиничном предприятии.

Значение службы питания в деятельности гостиницы. Коммуникация службы питания с другими службами гостиницы. Управленческая структура службы питания в зависимости от существующих процессов. Правовое сопровождение функционирования службы питания.

Тема 2. Специфика управления службой питания в корреляции с формой организационного подхода.

Характеристика подходов в организации службы питания и их влияние на структуру управления. Организационно-управленческая структура службы питания в гостинице. Взаимосвязь типологии гостиницы и подходов к обеспечению клиентов питанием. Соотношение услуги размещения и услуги питания клиентов.

Тема 3. Контроль текущей деятельности службы питания в гостинице.

Управление качеством на предприятии общественного питания. Внешний контроль за деятельностью службы питания в гостинице, соблюдение правовых норм и требований. Контроль за разрешением конфликтов, методы их разрешения.

Тема 4. Управление финансами ресторана при гостинице. Роль и функции финансовой службы гостиницы. Типовая структура финансовой службы. Финансовое планирование, разработка финансовых планов ресторанов при гостинице, его особенности. Инновационные пути оптимизации расходов.

Тема 5. Управление кадровой политикой службы питания в гостинице.

Кадровая политика и ее влияние на эффективность бизнес-процессов. Кадровое планирование и прогнозирование. Реализация стратегии управления персоналом. Организация отбора, набора и адаптации персонала.

Тема 6. Социальное партнерство как механизм повышения качества функционирования и управления службой питания в гостинице

Сущность социального партнерства. Коллективный договор – основа социального партнерства. Профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации кадров в контексте реализации принципов социального партнерства.

Тема 7. Подходы к управлению службой питания, связанные с инновационными показателями режима питания.

Организация и управление детским и диетическим питанием. Традиции питания и пищевые религиозные обряды. Лечебное и оздоровительное питание, его организация и управление.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Государственное и региональное управление»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана и относится к части дисциплин Блока 1, учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Основывается на базе дисциплин: «Рекреология», «Организация гостиничного дела», «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Стратегическое управление в индустрии гостеприимства».

Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся комплексного представления о принципах, методах и механизмах государственного и регионального управления, инструментами государственного и регионального воздействия на социально-экономические процессы.

Задачами данного курса является получение студентами: усвоение механизмов государственного и регионального управления закономерностей государственного регулирования для выработки стратегии по разрешению проблемной ситуации; изучение системы институтов государственного управления для принятия управленческих решений на системной основе.

Дисциплина нацелена на формирование:
универсальных компетенций (УК-1) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Предмет и основные элементы государственного управления. Роль государства в экономике. Понятие, сущность, особенности государственного управления. Виды и уровни государственного управления. Субъекты и объекты государственного управления. Функции государственного управления. Принципы государственного управления. Функции и основные инструменты государственного регулирования экономики. Государственное регулирование финансов и основные концепции финансового регулирования.

Тема 2. Государственное управление в сфере социальных отношений.

Социальная сфера жизни общества. Труд в жизни общества, как социальное явление и важнейшая экономическая категория. Государственное регулирование в области здравоохранения. Система государственного управления образованием и наукой.

Тема 3. Бюджетная система государства. Государственное регулирование рынков и региональная интеграция. Принципы построения и функционирование бюджетной системы. Бюджетный кодекс как правовая основа бюджетной системы. Доходы и расходы бюджетов разных уровней. Программа социально-экономического развития государства. Государство как субъект регулирования экономики. Экономика как объект государственного регулирования. Механизмы государственного регулирования экономики. Государственное регулирование трансформации экономики.

Тема 4. Система органов государственной власти в Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Судебная система.

Система органов государственной власти РФ. Основы конституционно-правового статуса Президента РФ. Компетенция Президента РФ. Основные функции законодательной власти. Федеральное Собрание РФ — законодательный и представительный орган государственной власти. Структура органов исполнительной власти Российской Федерации. Компетенция Правительства Российской Федерации. Механизм взаимодействия законодательной и исполнительной власти в Российской Федерации. Понятие и основные признаки судебной власти. Суд как орган судебной власти. Судебная система.

Тема 5. Региональные системы государственного управления.

Модели организации систем исполнительной власти в субъектах РФ. Основы правового статуса высшего должностного лица (руководителя высшего исполнительного органа государственной власти) субъекта Российской Федерации. Федеральные округа в системе взаимодействия федерального и регионального уровней управления. Взаимодействие федеральных и региональных органов государственной власти.

Тема 6. Местное самоуправление.

Территориальная организация местного самоуправления. Понятие и виды муниципальных образований. Понятие «орган местного самоуправления». Понятие «структура органов местного самоуправления». Представительный орган муниципального образования, его полномочия. Глава муниципального образования — высшее должностное лицо муниципального образования: избрание, полномочия. Понятие «местная администрация». Глава местной администрации поселения, муниципального района (городского округа).

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Стратегия и управление курортами и SPA-центрами»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана и относится к части дисциплин Блока 1, учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело,

Основывается на базе дисциплин: «Рекреология», «Организация гостиничного дела», «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Стратегическое управление в индустрии гостеприимства».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – заключается в приобретении у студентов необходимых теоретических знаний и практических навыков, формировании представлений о специфике курортных услуг, изучение студентами основных принципов и положений теории и практики стратегии и управления курортами и SPA-центрами.

Задачами данного курса является получение студентами:

знаний по основным аспектам теории управления курортами и SPA-центрами;

навыков ознакомления с опытом стратегии и управления по литературным источникам зарубежных и отечественных авторов;

знаний определения значения SPA-технологий в курортной практике и анализ основных SPA-программ;

специфику разработки стратегии и управление курортами и SPA-центрами.

Дисциплина нацелена на формирование:
общефессиональных компетенций (ОПК- 2) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Курорты и их типы. Курорты и их типы. Классификация курортов. Бальнеоклиматический, бальнеологический, горнолыжный, грязевой, климатический, кумысолечебный, морской, водолечебный курорты.

Тема 2. Управление курортами. Формы курортной деятельности. Историческая эволюция подходов к управлению курортами. Управление курортами на различных уровнях. Реализация функций управления в санаторно-курортных учреждениях. Концепция маркетинга в управлении санаторно-курортной деятельностью. Основные формы курортной деятельности.

Тема 3. Нормативно-правовые основы функционирования санаторно-курортных предприятий. Правовое регулирование отношений в санаторно-курортной сфере. Лицензирование, стандартизация и сертификация санаторно-курортных услуг.

Тема 4. Ресурсное обеспечение функционирования курортов и SPA-центров. Классификация туристско-рекреационных ресурсов. Природные ресурсы как основа развития санаторно-курортной деятельности. Экономические ресурсы предприятий санаторно-курортной сферы. Трудовые ресурсы и корпоративная культура в сфере санаторно-курортного обслуживания.

Тема 5. Санаторно-курортный продукт. Специфика и классификация услуг санаторно-курортного комплекса. Медицинские услуги как целевая часть санаторного продукта. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях. Анимационно-досуговая деятельность на курортах.

Тема 6. SPA-курорты как основная часть SPA-индустрии. Особенности SPA-услуг в условиях курортной дестинации. Основные мировые SPA-курорты. Международный опыт SPA-услуг: глобальные тенденции. Опыт российских SPA-курортов. Процесс модернизации санаторно-курортной деятельности. Организация SPA-услуг в отелях курортного региона. SPA-туризм: специфические особенности, современное состояние. Индустрия SPA-салонов.

Тема 7. Стратегии поведения курортов и SPA-центров в условиях конкуренции. Виды стратегий. Базовые стратегии конкуренции. Корпоративные (портфельные) стратегии. Функциональные стратегии. Формирование портфеля стратегий. Управление конкурентоспособностью курортов и SPA-центров.

Тема 8. Маркетинг в деятельности курортов и SPA-центров. Маркетинговый комплекс санаторно-курортных организаций. Качество и конкурентоспособность санаторно-курортных услуг. Формирование цен на санаторно-курортные услуги. Особенности продаж санаторно-курортных путевок. Организация продвижения услуг санаторно-курортного комплекса.

Тема 9. Экономический механизм функционирования курортов и SPA-центров. Экономическая стратегия развития санаторно-курортных организаций. Управление затратами на предприятиях санаторно-курортного комплекса. Инновационные аспекты развития санаторно-курортной отрасли. Управление инвестиционной деятельностью в санаторно-курортном комплексе.

Тема 10. Экономическая оценка эффективности курортов и SPA-центров. Показатели экономической эффективности функционирования санаторно-курортных организаций. Социальные результаты развития санаторно-курортной сферы. Оценка факторов риска и неопределенности в санаторно-курортной деятельности.

Виды контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Безопасность в гостинице»

Логико-структурный анализ дисциплины:

дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Основывается на базе дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология гостиничной деятельности», «Обеспечение качества безопасности в средствах размещения».

Является основой для самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Целью изучения дисциплины «Безопасность в гостинице» является сформировать у студентов систему знаний об основных источниках опасности и угроз в туристской и гостиничной деятельности, о методах противодействия опасностям и угрозам в туристской и гостиничной деятельности.

Задачами изучения дисциплины «Безопасность в гостинице» является: знаний о теоретических и законодательных основах обеспечения безопасности на территории гостиничного комплекса;

знаний специфических особенностей оценки соответствия условий обеспечения безопасности законодательно установленным правилам и нормативам;

знаний должностных полномочий и практических аспектов деятельности специалистов службы безопасности и других структур, работа которых оказывает воздействие на безопасность;

умений и навыков оценки эффективности принимаемых мер в области совершенствования системы охраны безопасности гостей на территории предприятий гостиничного бизнеса;

навыков оценки систем безопасности и их поддержания в рабочем состоянии.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-3).

Содержание дисциплины: Основы законодательства по обеспечению безопасности в гостиницах. Система комплексной безопасности гостиницы и иных средств размещения. Служба безопасности гостиницы и иных средств размещения. Технические средства обеспечения безопасности гостиницы и иных средств размещения. Система информационной безопасности гостиницы и иных средств размещения. Антитеррористическая защищенность в гостинице и иных средствах размещения. Система пожарной безопасности в гостинице и иных средств размещения. Пищевая

безопасность в гостинице. Экологическая безопасность в гостинице. Проведение аудита безопасности гостиницы.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Самоорганизация и технология профессионального роста»

Логико-структурный анализ дисциплины:

дисциплина входит в модуль дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Методология и методы научных исследований», «основы психологии и инклюзивного лидерства», «Социальные коммуникации в профессиональной деятельности», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии» и служит основой для освоения дисциплины «Управление качеством гостиничных услуг», «Межкультурные коммуникации в индустрии гостеприимства».

Курс «Самоорганизация и технология профессионального роста» является необходимой для освоения универсальной и профессиональных компетенций по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, а также, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Целью изучения дисциплины «Самоорганизация и технология профессионального роста» является освоение магистрантами теоретических знаний, а также приобретение необходимых практических умений в области управления личной карьерой, повышения собственной эффективности; формирование у обучающихся стремления к постоянному развитию и совершенствованию в личностном и профессиональном направлениях.

Задачами изучения дисциплины является: освоение обучающимися основных понятий, принципов, средств и методов самоорганизации и развития личности; обеспечить приобретение системы знаний в области самоменеджмента; осознание обучающимися необходимости развития профессионально значимых личностных качеств, необходимых для управления собственными ресурсами; сформировать общую систему теоретических и концептуальных представлений о персональном менеджменте; систематизирование и обобщение информации в области профессиональной деятельности; использование основных и специальных методов персонального менеджмента в анализе информации в сфере профессиональной деятельности и при построении карьеры; оценка с

различных сторон (производственной, управленческой, мотивационной и др.) тенденций саморазвития.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-6).

Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы профессионального развития человека. Цели и функции самоменеджмента: самомотивация, постановка цели - анализ и формирование личных целей; планирование - разработка планов и альтернативных вариантов своей деятельности; принятие решений по конкретным делам; реализация и организация составления распорядка дня и организация личного трудового процесса с целью реализации поставленных задач; контроль - самоконтроль и контроль итогов; информация и коммуникация. Техники самоорганизации. Модель качеств менеджера «Умение управлять самим собой». Самопознание, установление иерархии ценностей, саморазвитие (самоуправление, применение способностей и ориентация в своем окружении). Самодиагностика личностного потенциала к самоуправлению и саморазвитию. Рефлексия. Формы рефлексии: ситуативная, ретроспективная, перспективная. Приемы рефлексии.

Тема 2 Профессиональное становление личности. Планирование и реализация жизненных целей. Понятие цели. Классификация целей. Этапы определения жизненных целей: разработка общих представлений о жизненных устремлениях, распределение жизненных целей во времени, конкретизация представлений о развитии профессиональной карьеры, инвентаризация целей. Методики постановки целей: ситуационный анализ, SMART-формула.

Тема 3. Таймменеджмент как основа профессионального и личностного роста. Понятие ресурса времени. Методики анализа временных затрат. Хронометраж и его контрольная функция. Принципы планирования времени. Планирование по системе Франклина: список жизненных ценностей – выделение наиболее важных жизненных ценностей, постановка глобальной цели – генеральный план действий по достижению глобальной цели – долгосрочный план (промежуточный) с указанием конкретных целей и конкретных сроков на 4-5 лет – краткосрочный план на несколько месяцев – план на день. Технология планирования по принципу В.Парето. Техника ABC-анализа. Матрица приоритетов Д.Эйзенхауэра. Метод планирования «Альпы». Принципы и приемы организации времени. Самодиагностика «ловушек времени». Построение индивидуального профиля управления временем.

Тема 4. Карьерное планирование как самореализация и саморазвитие личности. Профессиональная карьера: понятие, сущность, основные этапы. Управление личной карьерой. Эффективный самомаркетинг. Психодиагностика мотивации, интеллекта и профессионально-важных качеств личности. Определение Профессиональных приоритетов и

постановка задач карьеры. Карьера менеджера: понятие, сущность и стадии развития. Имидж успешного руководителя. Качества современного руководителя. Лидерство.

Тема 5. Самообразование личности. Социальное и индивидуальное образовательное пространство. Система открытого образования. Составляющие профессионального саморазвития: самоконтроль компетентности, анализ перемен в работе и в себе, умение учиться у других, таблица жизненных и профессиональных целей, дневник достижений и неудач, моделирование своего профессионального портрета, развитие мотивации к управленческой деятельности. Развитие познавательной деятельности (внимание, память, мышление, креативность). Технологии эффективной учебной деятельности.

Тема 6. Планирование личного бюджета. Доходы и расходы. Цели Составления личного бюджета. Учет расходов и система планирования расходов. Личный финансовый отчет, анализ расходов. Личный финансовый бюджет. Способы экономии личных средств.

Тема 7. Коммуникации и восприятие. Виды, формы и способы коммуникации. Виды и формы восприятия информации. Коммуникационный процесс. Коммуникационные барьеры. Коммуникационная компетентность.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Инновационные технологии в гостиничной деятельности»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничная дело, магистерская программа «Управление гостиничным хозяйством».

Основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, является «Управление службой питания в гостинице», «Государственное и региональное управление», «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства» и служит основой для освоения дисциплины «Антикризисное управление в индустрии гостеприимства», «Безопасность в гостинице».

Цель дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» – сформировать у будущих выпускников по направлению подготовки Гостиничное дело знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы гостеприимства, за счет применения последних инновационных разработок.

Задачами изучения дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» является:

- сформировать систему знаний и владений методами оценки эффективности проектов, продвижения продуктов гостеприимства и общественного питания;
- сформировать умения проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций гостеприимства и общественного питания;
- сформировать навыки внедрения и использования современных технологий и программ индустрии гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина нацелена на формирование
общефессиональных компетенций (ОПК-1) и
профессиональных компетенций (ПК2).

Содержание дисциплины: включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности на гостиничном предприятии. Понятие и сущность инновации в индустрии гостеприимства. Функции инноваций и их классификация. Виды инноваций в гостиничном бизнесе. Специфика организационно-управленческих инноваций в гостиничном бизнесе.

Тема 2. Инновационный подход к управлению эффективностью гостиничного бизнеса. Механизм управления эффективностью гостиничного бизнеса посредством организационно-управленческих инноваций.

Тема 3. Автоматизация и роботизация как инновационный тренд в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания. Технологические тенденции в индустрии гостеприимства. Инновации в сфере гостиничных технологий.

Тема 4. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Планирование и разработка инновационных проектов. Управление инновационной деятельностью гостиниц и предприятий общественного питания. Анализ эффективности инновационной деятельности и инвестиционных проектов. Инновационный менеджмент. Инновационный маркетинг. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. Методология инновационного менеджмента. Метод инновационного адресного управления эффективностью гостиничного бизнеса.

Тема 5. Международный опыт внедрения и использования инновационных технологий в гостиничной индустрии. Анализ инновационных технологий в международных гостиницах и отелях. Использование инноваций на гостиничном рынке Российской Федерации.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
«Реинжинеринг бизнес-процессов в индустрии гостеприимства»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Основывается на базе дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии», «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Организация и технология предоставления дополнительных услуг в средствах размещения», «Безопасность в гостинице».

Цели дисциплины: формирование у будущих специалистов индустрии гостеприимства современных теоретических знаний по реинжинерингу бизнес-процессов, методики его осуществления, роли информационных технологий в процессе реинжинеринга; формировании практических умений и навыков по применению различных подходов к реинжинерингу бизнес-процессов профессиональной сферы.

Задачами данной дисциплины является получение студентами:
знаний методологических основ реинжинеринга бизнес-процессов;
знаний специфики информационных систем управления предприятиями;
знаний места автоматизации управления бизнес-процессами;
практических навыков организации реинжинеринга бизнес-процессов, в том числе на основе глобальных сетевых технологий.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-2) и профессиональных компетенций (ПК-3, ПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Процессный подход в управлении – сущностные основы. Сущность и принципы процессного подхода. Взаимосвязь процессного и функционального подходов в управлении.

Тема 2. Введение в реинжинеринг бизнес процессов. Понятие бизнес-процесса. Проектирование бизнес-процесса. Оптимизация бизнес-процессов. Описание и регламентация бизнес-процессов.

Тема 3. Понятие реинжинеринга бизнес процессов (РБП). Бизнес-инжиниринг и управление организационным развитием. РБП – новое направление теории менеджмента. Понятие реинжинеринга бизнеса.

Тема 4. Реинжинеринг как прогрессивное направление реструктуризации предприятия. Сущность, виды и формы реструктуризации предприятий. Использование информационных технологий в реинжинеринге

бизнес-процессов. Эффективность реинжинеринга.

Тема 5. Стратегический анализ. Анализ внутренней среды предприятия. Анализ внешней среды предприятия. SWOT – анализ предприятия

Тема 6. Предпосылки проведения реинжиниринга на предприятии. Причины возникновения и этапы развития кризиса предприятия. Методы сбора информации о бизнес-процессах на предприятии. Диагностика предприятия перед проведением реструктуризации.

Тема 7. Технология реинжиниринга бизнес-процессов. Организация работ по реинжинирингу бизнес-процессов. Методы и инструменты средства реинжиниринга бизнес-процессов. Методологии моделирования бизнес-процессов. Принципы перепроектирования бизнес-процессов. Условия успешного реинжиниринга.

Тема 8. Имитационное моделирование. Понятие, цели и область применения имитационного моделирования. Виды имитационного моделирования. Основные преимущества и недостатки имитационного моделирования.

Тема 9. Особенности проведения реинжиниринга. Индустрия гостеприимства как сфера проведения реинжиниринга. Этапы проведения реинжиниринга.

Виды контроля по дисциплине: зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Межкультурные коммуникации в индустрии гостеприимства»

Логико-структурный анализ дисциплины: «Межкультурные коммуникации в индустрии гостеприимства» входит в часть, дисциплин по выбору 1 (ДВ.1) по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничная дело

Основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, является логическим продолжением содержания дисциплин: «Лидерство и управление изменениями в индустрии гостеприимства», «Инновационные технологии в гостиничной деятельности», необходима для освоения универсальной и профессиональных компетенций, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Цель дисциплины «Межкультурные коммуникации в индустрии гостеприимства» – заключается в формировании у будущих специалистов индустрии гостеприимства комплекса знаний по актуальным вопросам межкультурной коммуникации и при помощи критического анализа

ситуаций межкультурного общения сформировать навыки корректного межкультурного общения.

Задачами изучения дисциплины «Межкультурные коммуникации в индустрии гостеприимства» является:

получение знаний особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции и стиля делового общения, информационно-коммуникационные технологии, используемых при поиске необходимой информации, ведения устных деловых переговоров; коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках, вербальные и невербальные средств взаимодействия с партнерами

умений вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций гостеприимства и общественного питания;

навыков владения уважительного отношения взаимодействия с различными социокультурными группами; толерантного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; деловой переписки и ведения деловых переговоров, навыков внедрения и использования современных технологий и программ индустрии гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-4, УК-5).

Содержание дисциплины: включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Культурно-антропологические основы межкультурной коммуникации. Теория межкультурной коммуникации как наука. Понятие и сущность культуры. Культура и поведение. Культура и ценности. Социализация и инкультурация. Проблема чужой культуры и этноцентризм. Культурная идентичность. Культура и язык.

Тема 2. Теория межкультурной коммуникации как наука. Основы теории коммуникации. Общение и коммуникация, виды коммуникации. Межличностная коммуникация и её особенности. Понятие межкультурной коммуникации в туризме. Теории межкультурной коммуникации.

Тема 3. Освоение чужой культуры и проблемы межкультурных контактов . Аккультурация в межкультурной коммуникации. Культурный шок в освоении чужой культуры. Модель освоения чужой культуры м. Беннета. Помехи в межкультурной коммуникации. Понятие эффективной межкультурной коммуникации.

Тема 4. Механизмы межкультурной коммуникации и ее составляющие. Основные механизмы межкультурной коммуникации. Структура и содержание фоновых знаний.

Тема 5. Переменные межкультурной коммуникации как ее системные составляющие. Переменные составляющие межкультурной коммуникации. Формы межкультурной коммуникации. Понятия «низкоконтекстные» и «высококонтекстные» культуры. Основные характеристики коммуникативного процесса..

Тема 6. Способы кодирования информации и межкультурная компетенция. Виды кодов и их роль в межкультурной коммуникации. Основные составляющие межкультурной компетенции. Понятие «культурной грамотности» как одного из компонентов культурной компетенции

Тема 7. Межкультурное взаимопонимание. Взаимодействие лингвокультур как основа межкультурной коммуникации. Взаимодействие концептов в межкультурной коммуникации. Особенности коммуникативного поведения американцев. Американское вербальное поведение в стандартных коммуникативных ситуациях. Американское вербальное поведение в коммуникативных сферах. Основные различия русского (белорусского) и американского коммуникативного поведения. Стереотипы восприятия в межкультурной коммуникации. Предрассудки в межкультурной коммуникации. Конфликт культур. Способы преодоления лингвоэтнического барьера.

Тема 8. Невербальное коммуникативное поведение. Основные невербальные средства общения. Визуальная и проксемическая коммуникация.

Тема 9. Невербальное деловое коммуникативное поведение. Кинесические (жесты, мимика) и такесические особенности и их интерпретация. Социальный символизм.

Вид контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Этика делового общения»

Логико-структурный анализ дисциплины: «Этика делового общения» входит в часть, дисциплин по выбору 1 (ДВ.1) по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничная дело,

Основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, является логическим продолжением содержания дисциплин: «Лидерство и управление изменениями в индустрии гостеприимства», «Инновационные технологии в гостиничной деятельности», необходима для освоения универсальной и профессиональных компетенций, самостоятельного занятия научно-

исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Цель дисциплины «Этика делового общения» – заключается в формировании у будущих специалистов индустрии гостеприимства профессиональной этики и этикета, целостного представления о деловом общении в гостиничной индустрии, способах развития коммуникативных навыков конструктивного общения, этических и психологических особенностей воздействия на оппонента в процессе речевого акта, грамотном оформлении основной документации, необходимой в практике работников гостиничной сферы.

Задачами изучения дисциплины «Этика делового общения» является:

знаний особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции и стиля делового общения, информационно-коммуникационные технологий, используемых при поиске необходимой информации, ведения устных деловых переговоров; коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках, вербальные и невербальные средств взаимодействия с партнерами

умений вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций гостеприимства и общественного питания;

навыков владения уважительного отношения взаимодействия с различными социокультурными группами; толерантного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; деловой переписки и ведения деловых переговоров, навыков внедрения и использования современных технологий и программ индустрии гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций: (УК-4. УК-5).

Содержание дисциплины: включает в себя следующие основные разделы и темы:

Тема 1. Основные понятия этики делового общения. Понятие этики. Этика и мораль. Общение. Деловое общение. Этические нормы в деловом общении. Современные взгляды на место этики в деловом общении.

Тема 2. Средства общения. Вербальные и невербальные средства общения. Невербальные средства общения. Организация вербального взаимодействия. Речевая коммуникация. Этикет, соблюдаемый в письмах.

Тема 3. Формы делового общения. Основные характеристики делового общения. Культура делового общения. Хорошие манеры. Формы делового общения.

Тема 4. Речевая культура делового человека. Компоненты культуры речи: нормативный, коммуникативный, этический. Деловой этикет. Основы речевой этики.

Тема 5. Официально-деловая письменная речь. Стил ь и оформление служебных документов. Официально-деловой стил ь. Функции, типы официального документа. Структура и содержание служебных документов. Требования к составлению служебных документов различных типов. Новые тенденции в практике русского делового письма.

Тема 6. Деловая этика. Профессиональная этика. Этика личности и корпоративная этика. Деловое общение в рабочей группе.

Тема 7. Понятия и значение делового этикета и протокола. История этикета. Основные принципы делового этикета. Особенности и значение делового этикета. Деловой протокол поведения в различных условиях обстановки.

Тема 8. Культура обслуживания. Понятие культуры сервиса. Стандарты гостиничного обслуживания. Хартия общения. Личностные качества работников гостиниц. Служебный этикет.

Тема 9. Национальные особенности делового общения. Этикет в странах юго-восточной азии, США, Европы, скандинавских стран.

Виды контроля по дисциплине: зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Стратегическое управление в индустрии гостеприимств»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана и относится к части дисциплин Блока 1, учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело,

Основывается на базе дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии».

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Антикризисное управление в индустрии гостеприимства», «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Инновационные технологии в гостиничной деятельности».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – заключается в получении студентами систематизированных знаний, умений и навыков в области науки и практики управления, предназначением которой является обеспечение

долговременного развития организации в быстроменяющихся условиях внешней среды, получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики стратегического управления в индустрии гостеприимства, базирующегося на достижениях и традициях мировой науки и культуры.

Задачами данного курса является получение студентами:

теоретических и методологических основ стратегического управления в индустрии гостеприимства;

практических навыков современного стратегического управления в индустрии гостеприимства;

знаний и навыков принятия стратегических решений,

критического мышления, основанного на современных математических методах и научных подходах к управлению в условиях неполноты информации и постоянных изменений внешней среды;

навыков коммуникаций, позволяющих эффективно взаимодействовать с заинтересованными сторонами, разрабатывать стратегию и находить альтернативные варианты в условиях неопределенности;

опыта управленческой деятельности на основе классических моделей и инструментов стратегического управления применительно к различным условиям деятельности организации;

творческого отношения к мировому опыту стратегического управления в индустрии гостеприимства и умение использовать его в современных условиях.

Дисциплина нацелена на формирование:

общефессиональных (ОПК- 4) и профессиональных компетенций (ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Концепция и принципы стратегического управления в индустрии гостеприимства. Теоретико-методологические основы стратегического управления в условиях конкуренции. Концепция и процесс стратегического управления в индустрии гостеприимства. Понятие, сущность, основные задачи и принципы теории и практики стратегического управления. Определение миссии и целей предприятий индустрии гостеприимства.

Тема 2. Анализ внешней и внутренней среды предприятия туризма. Анализ внешней среды и конкурентных сил в отрасли. Концепция национального ромба. Движущие силы в области индустрии гостеприимства. Анализ конкуренции. Анализ внутренней среды организации. Порядок и методы оценки текущего состояния предприятий.

Тема 3. Стратегии поведения предприятия индустрии гостеприимства в условиях конкуренции. Виды стратегий фирмы. Базовые стратегии конкуренции. Корпоративные (портфельные) стратегии. Функциональные стратегии. Формирование портфеля стратегий. Управление конкурентоспособностью предприятия.

Тема 4. Принятие стратегических решений. Реализация стратегии. Графические инструменты стратегического управления. Матричные инструменты в стратегическом управлении. Методы оценки и выбора стратегий. Реализация стратегий.

Тема 5. Антикризисные стратегии предприятия. Причины спада в отрасли или на предприятии: внешние и внутренние. Признаки спада на предприятии. Факторы, определяющие выбор стратегии восстановления. Способы увеличения поступления денежных средств. Стратегии сокращения затрат (экономии). Стратегии поворота. Кризисный бизнес-реинжиниринг. Стратегии выхода.

Тема 6. Базовые модели стратегического планирования и процедура анализа и выбора стратегических позиций. Базовые модели стратегического планирования: модель Гарвардской школы бизнеса, модель Игоря Ансоффа, модель Г. Стейнера, контур стратегического планирования. Базовые модели стратегического управления: модель стратегического управления Дэвида, модель стратегического управления Томпсона, модель стратегического управления Ефремова. Портфельный анализ.

Тема 7. Финансовое планирование. Финансовая стратегия предприятий. Особенности финансового планирования. Содержание, задачи, методы и принципы финансового планирования. Место финансового планирования в рыночной экономике. Содержание финансового планирования и порядок его составления. Порядок разработки финансового плана. Содержание и задачи оперативного финансового планирования. Бизнес-план как основной документ финансового планирования.

Тема 8. Методы стратегического управления. Управление развитием посредством выбора стратегических позиций и ранжирования стратегических задач. Управление по сильным и слабым сигналам. Управление развитием в условиях стратегических неожиданностей. Управление стратегическим набором. Управление развитием в условиях изменений. Причины сопротивления стратегическим изменениям.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

«Лидерство и управление изменениями в индустрии гостеприимства»

Логико-структурный анализ дисциплины: дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана и относится к части дисциплин Блока 1, учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело,

Основывается на базе дисциплин: «Управление гостиничной деятельностью», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии»

Является основой для изучения следующих дисциплин: «Антикризисное управление в индустрии гостеприимства», «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Инновационные технологии в гостиничной деятельности».

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов системы знаний методов и принципов лидерства и управления изменениями в процессе хозяйственной деятельности предприятий гостиничного бизнеса, развитие способности к свободному оперированию основными категориями и понятиями лидерства и управлении изменениями, а также способности к анализу проблем управления изменениями на основе лидерской организационной парадигмы.

Задачами данного курса является:

изучение теоретических и методологических основ лидерства и управления организационными изменениями предприятий гостиничного хозяйства;

изучение особенностей формирования и развития лидерского управления в индустрии гостеприимства в условиях непрерывных изменений;

изучение форм и методов формирования лидерских позиций руководителя и проведения организационных изменений в организациях индустрии гостеприимства;

рассмотрение особенностей лидерства и проведения изменений применительно к отдельным функциональным блокам предприятий гостеприимства;

формирование навыков лидера и определения необходимости проведения организационных изменений, диагностики состояния организации, работы с сопротивлением персонала, командообразования, а также формирования стратегий и планов проведения организационных изменений как долгосрочного, так и краткосрочного характера.

Дисциплина нацелена на формирование:
общепрофессиональных (ОПК- 4) и
профессиональных компетенций (ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Лидерология - научно-прикладное направление.

Введение в учебную дисциплину: цель, задачи, предмет и основное содержание дисциплины, ее место и роль в системе подготовки магистра. Основные понятия лидерологии: лидерство, власть, управление, менеджмент и руководство. Разновидности лидерства: лидерство в малой группе, политическое лидерство, лидерство в организации, управленческое лидерство, организационное лидерство.

Тема 2. Лидерство в гостинично-ресторанной организации.

Лидерство и руководство гостинично-ресторанной организацией управления. Управленческое лидерство. Концепция эффективности управленческого лидерства в гостеприимстве. Организационное лидерство. Организационная деятельность и руководство организационными изменениями гостинично-ресторанного предприятия. Движущие силы и условия развития организационного лидера. Лидерство в команде гостеприимства.

Тема 3. Проблема формирования личности лидера гостиничного предприятия.

Подходы к решению проблемы формирования личности лидера гостиничного предприятия. Концепции: «Кадрового резерва руководителей», «Планирование карьерой руководителей», «Психологического обеспечения профессиональной деятельности» в организации гостеприимства. Научные основы проектирования систем воспроизводства организационных качеств лидера гостиничного предприятия. Психологическое сопровождение развития личности успешного лидера организации. Задачи и методы психологического сопровождения развития личности успешного лидера организации.

Тема 4. Основы изменений в организации гостиничных предприятий.

Изменения в организации гостиничных предприятий и подходы к ним. Причины и источники изменений гостиничных предприятий. Жизненный цикл и природа проблем. Этапы развития и кризисы роста по Л.Грейнеру. Особенности проведения изменений в организации гостиничных предприятий.

Тема 5. Сопротивление организационным изменениям гостиничных предприятий, его причины и методы преодоления.

Типичные ситуации сопротивления организационным изменениям в гостиничных предприятиях. Основные причины и формы проявления сопротивления в сфере гостеприимства. Методы преодоления сопротивления персонала при реализации организационных изменений в гостиничных предприятиях.

Тема 6. Управление взаимоотношениями в условиях осуществления организационных изменений гостиничных предприятий.

Модель управления изменениями БКГ на примере гостиничных предприятий. Модель управления изменениями Л. Грейнера и ее особенности в гостеприимстве. Власть, контракты, роли, особенность в сфере гостеприимства. Создание в коллективе гостиничного предприятия разделяемого видения будущего.

Тема 7. Построение эффективной команды в условиях организационных изменений гостиничных предприятий.

Понятие команды и группы, условия применения их в условиях изменений. Получение максимально возможного вклада от каждого члена команды. Типы поведения в команде и лидерство в условиях изменений. Четыре типа лидера изменений. Командные роли по Р. Белбину.

Тема 8. Лидер организационных изменений гостиничных предприятий.

Особенности лидерского поведения в условиях организационных изменений. Типы 4-х лидеров менеджмента по И. Адизесу. Типы эффективного лидерства управленческих команд на различных этапах жизненного цикла организации. «Измерения» управленческой деятельности. Причины не результативного лидерства и методы его исправления.

Виды контроля по дисциплине: экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.