Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.11.2020 12:06:43
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143141553b2haibee37e75a19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: заочная

Общая трудоемкость 8 ЗЕТ

Виды контроля на курсах:
экзамен(ы) 3

курсовая работа 2

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		3		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4	8	8
Практические	6	6	6	6	12	12
Итого ауд.	10	10	10	10	20	20
Контактная работа	10	10	10	10	20	20
Сам. работа	98	98	161	161	259	259
Часы на контроль			9	9	9	9
Итого	108	108	180	180	288	288

Курск 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	совершенствование знаний в сфере гостиничного менеджмента, позволяющих грамотно управлять предприятиями индустрии гостеприимства, контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, способностью организовывать работу персонала гостиницы

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Знать:
основные современные этапы менеджмента;методические основы процесса организации гостиничного менеджмента;современные научные принципы и методы работы в сфере гостиничных услуг
Уметь:
применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности
Владеть:
культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;специальной терминологией и лексикой данной дисциплины

ОПК-2: Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать:
технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности;теоретико-практические основы и закономерности развития гостиничного бизнеса;организацию работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
Уметь:
контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
Владеть:
технологиями разработки и принятия решений в гостиничной сфере;современными информационными технологиями используемые в сфере менеджмента;организацией работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения