

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Менеджмент ресторанных предприятий»

Учебный курс «Менеджмент ресторанных предприятий» предназначен для студентов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

Дисциплина «Менеджмент ресторанных предприятий» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часа), практические занятия (44 часа, в том числе с использованием МАО 22 часа), самостоятельная работа студентов (78 часов, в том числе 45 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Дисциплина «Менеджмент ресторанных предприятий» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы менеджмента», «Основы управления персоналом», «Сервисная деятельность».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: функции управления гостиничным бизнесом; функция контроля в гостиницах: понятие контроля, виды контроля; сущность и содержание делового общения; процесс и методы принятия управленческих решений.

Цель: формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков управления гостиницей как системы целенаправленных действий по обеспечению потребностей клиентов.

Задачи:

- ознакомление студентов с основными методами, принципами и функциями управления, используемых в отечественной и зарубежной практике на предприятиях гостиниц и других средств размещения;

- обучение студентов разработке и принятию управленческих решений, выявлению и разрешению конфликтов в коллективе, делегированию полномочий сотрудникам организаций гостиничной индустрии,

осуществлению контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;

- формирование у студентов системы знаний, навыков и умений при планировании производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей..

Для успешного изучения дисциплины «Менеджмент ресторанных предприятий», у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: стремление к постоянному саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в гостиничной индустрии; способность организовывать работу исполнителей; готовность применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|--|---------------------------------------|--|
| ПК-2 готовность к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства | Знает | - производственно-хозяйственную деятельность предприятий сервиса; |
| | Умеет | - планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; |
| | Владеет | - навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; |

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Менеджмент ресторанных предприятий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: командная работа (работа в малых группах); кейс-технологии (case study – метод конкретных ситуаций); ИТ-технологии, а также проблемное обучение (дискуссии, перекрестные дискуссии, круглые столы, практика с постановкой проблемных вопросов, «мозговой штурм»).