

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о государственном аккредитованном некоммерческом частном образовательном учреждении высшего образования

ФИО: Агабекян Раиса Левоновна

образования

Должность: ректор

«Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»

Дата подписания: 01.02.2024 15:06:35

(г. Краснодар)

Уникальный программный ключ:

(НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)

4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,

доцент Севрюгина Н.И.

17 апреля 2023

**Б1.В.ДЭ.02.01**

## **Корпоративное управление в гостиничной деятельности**

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	<b>Кафедра государственного и корпоративного управления</b>
Учебный план	43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>заочная</b>
Программу составил(и):	доктор социологических наук, профессор, Лукашук Виталий Игоревич

#### **Распределение часов дисциплины по курсам**

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контактная работа на аттестации (в период экз. сессий)	0,2	0,3	0,2	0,3
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16,2	16,3	16,2	16,3
Сам. работа	88	119	88	119
Часы на контроль	3,8	3,8	3,8	3,8
Итого	108	139,1	108	139,1

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	формирование у студентов теоретических знаний в области организации туристской деятельности, практических знаний и навыков основных туристских потоков как в международном масштабе, так и в Российской Федерации.
-----	--

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДЭ.02
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Организация работы службы приема и размещения
2.1.2	Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе
2.1.3	Проектирование гостиничной деятельности
2.1.4	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.1.5	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)
2.1.6	PR-технологии и реклама в гостиничной деятельности
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Производственная практика: сервисная практика
2.2.2	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.3	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.2.4	Предпринимательство в сфере гостеприимства
2.2.5	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.2.6	Дополнительные услуги в сфере гостеприимства

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПК-1:** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

**ПК-2:** Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

**УК-2:** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений

**Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)**

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>