

Документ подписан простой электронной подписью
Информационно-образовательное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна
Должность: ректор «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»
Дата подписания: 07.05.2024 12:35:44 (г. Краснодар)
Уникальный программный ключ: (НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент Севрюгина Н.И.
25.12.2023

Б1.В.ДЭ.08.02

Риск-менеджмент гостиничного предприятия

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Кафедра бизнес-процессов и экономической безопасности**
Учебный план 43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация **бакалавр**
Форма обучения **очная**
Программу составил(и): кэн, Препод., С.А. Мусиенко

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	16 5/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Контактная работа на аттестации	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,2	48,2	48,2	48,2
Сам. работа	59,8	59,8	59,8	59,8
Итого	108	108	108	108

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цель дисциплины "Риск- менеджмент гостиничного предприятия" заключается в формировании универсальных и профессиональных
1.2	компетенций, связанных с разработкой и реализацией мероприятий риск-менеджмента в сфере гостиничного бизнеса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДЭ.08
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
2.1.2	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства
2.1.3	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства
2.1.4	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.1.5	Анализ и управление финансовыми результатами деятельности гостиничного предприятия
2.1.6	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.1.7	Проектирование гостиничной деятельности
2.1.8	Учебная практика: ознакомительная практика
2.1.9	Экология
2.1.10	Администрирование гостиниц
2.1.11	Учет и управление затратами в гостиничной деятельности
2.1.12	Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства
2.1.13	Философия
2.1.14	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства
2.1.15	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.1.16	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.1.17	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.1.18	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
2.1.19	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.1.20	PR-технологии и реклама в гостиничной деятельности
2.1.21	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг
2.1.22	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.2.2	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.2.3	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.2.4	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.2.5	Проектирование гостиничной деятельности
2.2.6	Организация работы службы приема и размещения
2.2.7	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
2.2.8	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.9	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.2.10	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.11	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.12	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.2.13	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.2.14	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.2.15	Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе
2.2.16	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.2.17	Системы искусственного интеллекта
2.2.18	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.19	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг
2.2.20	Инвестиционный менеджмент в гостиничном бизнесе

2.2.21	Производственная практика: сервисная практика
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-5: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)	
ПК-5.1: Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Знать:	
Удовлетворительно разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Хорошо разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Отлично разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Уметь:	
Удовлетворительно разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Хорошо разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Отлично разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Владеть:	
Удовлетворительно разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Хорошо разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Отлично разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
ПК-5.2: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Знать:	
Удовлетворительно обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Хорошо обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Отлично обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Уметь:	
Удовлетворительно обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Хорошо обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Отлично обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Владеть:	
Удовлетворительно обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Хорошо обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Отлично обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
ПК-5.3: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности	

других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
Хорошо владеет исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1 Знать:
Удовлетворительно разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности
Удовлетворительно обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Удовлетворительно организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Удовлетворительно формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Удовлетворительно знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Удовлетворительно умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий
Удовлетворительно владеет исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
3.2 Уметь:
Удовлетворительно разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности
Удовлетворительно обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Удовлетворительно организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
Удовлетворительно формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Удовлетворительно знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Удовлетворительно умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий
Удовлетворительно владеет исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
3.3 Владеть:
Удовлетворительно разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности
Удовлетворительно обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Удовлетворительно организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности

Удовлетворительно формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Удовлетворительно знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Удовлетворительно умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий
Удовлетворительно владеет исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций