

Документ подписан простой электронной подписью

Информационно-образовательное учреждение высшего образования
Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования

ФИО: Агабекян Раиса Левоновна

образования

Должность: ректор «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»

Дата подписания: 07.05.2024 12:35:45

(г. Краснодар)

Уникальный программный ключ:

(НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)

4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,

доцент Севрюгина Н.И.

25.12.2023

ФТД.02

Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Кафедра государственного и корпоративного управления
Учебный план	43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Программу составил(и):	профессор, Елисеева Н.В.; ксн, Зав. кафедрой ПиМК, Севрюгина Н.И

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Контактная работа на аттестации	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32,2	32,2	32,2	32,2
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных систем в управлении гостиничным бизнесом, процессах расчета заработной платы и применению автоматизированных информационных технологий для решения задач управления финансово-хозяйственной деятельностью туристической индустрии.
1.2	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
2.1.2	
2.1.3	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);
2.1.4	
2.1.5	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов
2.1.6	(служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2)
2.1.7	
2.1.8	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5)
2.1.9	
2.1.10	
2.1.11	Проектирование гостиничной деятельности
2.1.12	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг
2.1.13	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.1.14	Основы военной подготовки
2.1.15	Учебная практика: ознакомительная практика
2.1.16	Экология
2.1.17	Безопасность жизнедеятельности
2.1.18	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства
2.1.19	Сервисная деятельность
2.1.20	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.1.21	Организация работы службы приема и размещения
2.1.22	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.1.23	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.1.24	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.1.25	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.1.26	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.1.27	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.1.28	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.1.29	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.1.30	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.1.31	Организация гостиничного дела
2.1.32	PR-технологии и реклама в гостиничной деятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору математического и естественнонаучного цикла. Для изучения названного курса необходимо знание студентами курса математики, информатики, информационное обеспечение управления гостиничным бизнесом, организация гостиничного дела. Знания, полученные при изучении дисциплины «Информационные технологии в управлении гостиничным предприятием» используется в дальнейшем при изучении дисциплин: «Профессиональные компьютерные программы», «Проектирование гостиничной деятельности», в учебно-исследовательской и научно-исследовательской работе, при выполнении дипломной работы
2.2.2	

2.2.3	Производственная практика: сервисная практика
2.2.4	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.2.7	Организация работы службы приема и размещения
2.2.8	Системы искусственного интеллекта
2.2.9	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.10	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
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	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)	
ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Знать:	
Удовлетворительно формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Хорошо формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Отлично формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Уметь:	
Удовлетворительно формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Хорошо формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Отлично формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Владеть:	
Удовлетворительно формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Хорошо формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Отлично формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Знать:	
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Хорошо организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Отлично организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Уметь:	
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Хорошо организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Отлично организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	

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 классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества
Удовлетворительно умеет обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Удовлетворительно владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
3.2 Уметь:
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 классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества
Удовлетворительно умеет обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Удовлетворительно владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
3.3 Владеть:
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 классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества
Удовлетворительно умеет обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Удовлетворительно владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности