

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.10.2023 11:25:24

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Управление загрузкой отеля и ресторана

Закреплена за кафедрой **Антикризисное и корпоративное управление**

Учебный план 43.04.01.01_1.plx

Форма обучения **очная**

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		15 2/6	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	36	36	36	36
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области управления загрузкой отеля и ресторана, выработка навыков в области организации наполнения гостиничных и предприятий ресторанного бизнеса.
-----	--

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

ПК-5: Способность анализировать, верифицировать, оценивать полноту информации в ходе профессиональной деятельности, при необходимости восполнять и синтезировать недостающую информацию и работать в условиях неопределенности о функционировании и развитии гостиничных комплексов, туристических фирм и предприятий питания

ПК-7: Готовностью к диагностике и анализу запросов потребителей, планированию, координации, контролю оптимального варианта процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя в индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

знает способы получения необходимой информации для диагностики сервисной фирмы с целью совершенствования ее деятельности, знает методы сбора качественной информации и инструменты оценки достоверности и полноты информации в ходе профессиональной деятельности (соотнесено с индикатором ПК -5.1)
теоретические основы диагностики и анализа запросов потребителей, планирования, координации, контроля оптимального варианта процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя в индустрии гостеприимства (соотнесено с индикатором ПК -7.1)

Уметь:

анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений, проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений (соотнесено с индикатором ПК -5.2)
выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги; разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг; работать в условиях неопределенности о функционировании и развитии гостиничных комплексов и предприятий питания (соотнесено с индикатором ПК -7.2)

Владеть:

навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, навыками практического изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного/ресторанного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта; навыками разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулирования сбыта гостиничного/ресторанного продукта для различных целевых сегментов; навыками практического выявления конкурентоспособности гостиничного/ресторанного продукта и организации (соотнесено с индикатором ПК - 5.3)

умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ умеет применять методы диагностики и анализа запросов потребителей, методы планирования и координации деятельности предприятий в индустрии гостеприимства (соотнесено с индикатором ПК -7.3)