

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Байханов Исмаил Баурдинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.07.2023 11:00:16  
Уникальный программный ключ:  
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

### «Гостиничный менеджмент»

#### **1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1. О.06.01 «Гостиничный менеджмент» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Гостиничный менеджмент» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Гостиничный менеджмент» изучается на 2 курсе в третьем семестре.

Дисциплина Гостиничный менеджмент используется при формировании содержания государственной итоговой аттестации.

#### **2. Цель освоения дисциплины (модуля)**

Целью дисциплины является: вооружить бакалавра знаниями и навыками в области гостиничного менеджмента, определяющими его рациональное поведение и непосредственное практическое применение этих знаний и навыков в своей профессиональной деятельности.

#### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

**В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-4.**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и	Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя Владеть: приемами работы с источниками

	общественного питания, в том числе в сети Интернет.	информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
--	---	---

**4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 144/4 з.е.**

**5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ**

Тема 1. Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента
Тема 2. Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Система коммуникаций и управленческие решения на гостиничных предприятиях
Тема 3. Содержание и состав функций гостиничного менеджмента
Тема 4. Управление человеком и группой на гостиничном предприятии.
Тема 5. Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии
Тема 6. Управление конфликтом и стрессом в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства
Тема 7. Управление персоналом гостиничных предприятий
Тема 8. Инновационный гостиничный менеджмент. Эффективность менеджмента в индустрии гостеприимства

**6. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ – экзамен.**

**7. АВТОР:** к.э.н., доцент Гайрбекова М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол №9.

И.о. зав.кафедрой ЭУО

  
\_\_\_\_\_

Р.С.-Э.Юшаева