

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баурдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 11:00:26
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

«Планирование деятельности гостиничного предприятия»

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.05.03 «Планирование деятельности гостиничного предприятия» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Планирование деятельности гостиничного предприятия» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Планирование деятельности гостиничного предприятия» изучается на 4 в первом семестре.

Дисциплина «Планирование деятельности гостиничного предприятия» модуля «Технико-экономическое сопровождение гостиничной деятельности» используется при формировании содержания государственной итоговой аттестации.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Планирование деятельности гостиничного предприятия»- сформировать системное представление об организационных процессах и нормативной базе при проектировании гостиничной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине: УК-2; ОПК-5; ПКО-1; ПКО-2

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм. УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели. УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач. УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.	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 информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

<p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.</p>	<p>Знает: особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет: сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения</p> <p>Владеет: навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.</p>
<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПКО-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.</p> <p>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: теоретические основы контроля деятельности бизнес-процессов и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с учетом конъюнктуры рынка</p> <p>Уметь: применять основы экономических знаний при выявлении проблем в системе контроля и оценке эффективности результатов работы деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.</p> <p>Владеть: приемами и методами экономического анализа к выявлению проблем в системе контроля и оценке эффективности деятельности департаментов (служб,</p>

		отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: деятельность департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: уметь обеспечивать контроль деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: владеть навыками обеспечения контроля деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>

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

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Логические методы прогнозирования гостиничной деятельности
Тема 2. Прогнозирование и стратегическое планирование на предприятиях гостиничной деятельности
Тема 3. Прогнозирование и сегментация рынка гостиничных услуг предприятия
Тема 4. Планирование себестоимости услуг и цен предприятия
Тема 5. Имитационное моделирование в прогнозировании гостиничной деятельности
Тема 6. Применение нейронных сетей и генетических алгоритмов в прогнозировании гостиничной деятельности

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

