Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2025 08:59:29
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 3 курсе.

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.	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

	УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.	с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знает: особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Умеет: сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения Владеет: навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. 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. ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и	Знать: теоретические основы контроля деятельности бизнес-процессов и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с учетом конъюнктуры рынка 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. Владеть: приемами и методами экономического

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

4. **Общая трудоемкость дисциплины: 144/4 з.е.**

5. **Содержание разделов дисциплины**

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса
Тема 2. Организационно-управленческая структура гостиничного предприятия
Тема 3. Система и структура управления гостиничным предприятием
Тема 4. Планирование гостиничной деятельности
Тема 5. Планирование рисков организаций гостиничной сферы
Тема 6. Методы контроля качества гостиничной деятельности
Тема 7. Организация контроля качества гостиничной деятельности
Тема 8. Применение нейронных сетей и генетических алгоритмов впрогнозировании 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 23.04.2025 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С.-Э.Юшаева