

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 20.01.2023 14:47:44
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2...

Аннотация

учебной дисциплины Б1.О.09 Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело
программа магистратуры Гостиничная деятельность

Цель изучения дисциплины «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания» - формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков, связанных с пониманием роли проекта в организации, основных положений современной концепции управления проектами, техники управления проектами с использованием экономико-математических методов.

Конечная задача изучения курса – формирование у магистрантов необходимого объема знаний, умений и навыков в области управления проектной деятельностью фирмы с использованием зарубежного опыта и теоретических знаний.

Основные блоки и темы дисциплины: Концепции и сущность стратегического управления. Разработка стратегии предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания. Основы проектного менеджмента. Разработка концепции проекта. Техно-экономическое обоснование и оценка эффективности проекта. Планирование проекта. Организационное управление проектом. Проектное финансирование. Контроль и регулирование работ по проекту.

Дисциплина «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части дисциплин.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Индикаторы достижения компетенции:

УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели;

УК-3.2. Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений;

УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.

ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;

ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства.

В результате освоения дисциплины магистрант должен:

знать:

- основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

уметь:

- вырабатывать стратегию командной работы и на ее основе организовать отбор членов команды для достижения поставленной цели;

- организовать и корректировать работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений;

- разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде;

- формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;

- осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- осуществлять управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

- осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства

владеть:

- навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха;

- умением обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства.

Дисциплина «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

канд. экон. наук, доц.

Зав. выпускающей кафедрой

Руководитель магистерской программы



Горбанев С.В.

Кумпилова А.Р.

Кумпилова А.Р.