

Требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при изучении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели		
УК-3.2 Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений		
принципы организации и коррекции работы членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений.	организовывать, мотивировать и руководить работой команды.	навыками организации работы членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений.
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели		
УК-3.1 Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели		
принципы выработки стратегии командной работы; принципы организации отбора членов команды для достижения поставленной цели.	вырабатывать стратегию командной работы и на ее основе организовывать отбор членов команды для достижения поставленной цели.	навыками выработки стратегии командной работы и организации отбора членов команды для достижения поставленной цели
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
ПКУВ-1.3 Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
теоретические основы бизнес-планирования, контроля и анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства; методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта.	навыками контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства, обслуживания потребителей; навыками применения методов и механизмов стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели		
УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде		
способы разрешения конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; инструменты создания рабочей атмосферы, позитивного эмоционального климата в команде.	разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создавать рабочую атмосферу для достижения поставленной цели	способностью к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели.
ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ОПК-2.3 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
методы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	применять методы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	навыками осуществления контроля 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		
ПКУВ-1.4 Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания		
формы и методы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания.	применять формы и методы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.	коммуникационными навыками и методами эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания		



направления деятельности по реализации системы стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	применять методы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	методами стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций 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		
методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	системным подходом к формированию компетенций анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
ПКУВ-1.1 Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха		
теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; методы проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	применять методы проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	навыками выявления проблем развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; системным подходом к организации стратегического анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
основы риск-менеджмента и антикризисного управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать меры по их устранению; применять методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей; методами и механизмами управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 04.09.2023	Горбанев Сергей Викторович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 07.09.2023	Задорожная Людмила Ивановна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 11.09.2023	Кумпилова Анжелика Руслановна

