Минобрнауки России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
_____ А.В. Бурмистров
«28» 09 2018 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.Б.15 «Гостиничный менеджмент»
Направление подготовки: «43.03.03» Гостиничное дело
Профиль подготовки: «Гостиничная деятельность»
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: заочная
Институт, факультет: ТЛПМД, ФТЛПМ
Кафедра-разработчик рабочей программы: МПД
Курс, семестр: 3 курс, 6 семестр

| | Часы | Зачетные единицы |
|---|---|---|
| Лекции | 10 | 0,28 |
| Практические занятия | 10 | 0,28 |
| Самостоятельная работа | 120 | 3,33 |
| Форма аттестации | Зачет<br>4 | 0,11 |
| Всего | 144 | 4 |

Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 № 1432) по направлению «43.03.03» - «Гостиничное дело» для профиля Гостиничная деятельность, на основании учебного плана набора обучающихся 2016г., 2017г., 2018г.

Разработчик программы:

Доцент каф. МПД _____ Р.А.Джумаева

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры менеджмента и предпринимательской деятельности, протокол от 13.09.2018 г. № 9

Зав. кафедрой _____ Р.И. Зинурова

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания методической комиссии факультета ТЛПМ, реализующего подготовку образовательной программы
от 14.09.18 г. № 1

Председатель комиссии _____ М.Р. Зиганшина

**УТВЕРЖДЕНО**

Начальник УМЦ _____ Л.А. Китаева

***1. Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины Гостиничный менеджмент являются:

а) формирование базовых знаний и навыков практического применения менеджмента в своей профессиональной деятельности;

б) приобретение знаний и умений по критическому переосмыслению накопленного опыта в области менеджмента;

в) формирование компетенций в области менеджмента, необходимых при изменении профиля своей профессиональной деятельности.

***2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы***

Дисциплина «Гостиничный менеджмент» относится к базовой части ОП и формирует у бакалавров набор знаний, умений, навыков и компетенций. Дисциплина «Гостиничный менеджмент» бакалавр по направлению «43.03.03» - Гостиничное дело является предшествующей дисциплиной и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

а) Управление персоналом

Знания, полученные при изучении дисциплины «Гостиничный менеджмент» могут быть использованы при выполнении выпускных квалификационных работ по направлению «43.03.03» - Гостиничное дело.

**3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Гостиничный менеджмент» направлен на формирование следующей компетенции:

ОПК-2: способностью организовывать работу исполнителей

***В результате изучения дисциплины студент должен:***

**Знать:**

а) основные понятия управления предприятием;

б) механизмы координации, функции, задачи и методы управления;

в) типы организационных структур, их свойства и восприимчивость к нововведениям;

г) современные тенденции развития управленческой мысли и технологий управления;

д) способы и методы организации работы исполнителей.

**Уметь:**

а) применять средства и методы организации работы исполнителей;

б) применять известные модели в теории и практике менеджмента при организации системы эффективного управления;

в) использовать на практике методы оценки качества товара с точки зрения теории управления;

г) оценивать эффективность управленческой деятельности;

д) разрабатывать планы и программы организации инновационной деятельности на предприятии;

е) анализировать проблемы и процессы в управленческой сфере на предприятии.

**Владеть:**

а) методами и средствами организации работы исполнителей;

б) способностью проводить управленческие исследования;

в) методами анализа управленческой информации и подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии;

г) навыками оценки и выбора оптимальных управленческих решений;

д) навыками составления стратегической программы деятельности предприятия;

е) различными методиками составления заявок на оборудование и запасные части.

***4. Структура и содержание дисциплины*** «Гостиничный менеджмент»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

| № п/п | Раздел дисциплины | Семестр | Виды учебной работы (в часах) | | | Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекция | Семинар(Практическое занятие) | СРС | |
| 1 | Раздел 1. Введение в менеджмент | 6 | 4 | 4 | 60 | *Доклад Творческое задание* |
| 2 | Раздел 2. Обеспечение эффективности деятельности организации | 6 | 6 | 6 | 60 | *Доклад Кейс-задача Контрольная работа* |
| Форма аттестации | | | | | | зачет |

***5. Содержание лекционных занятий по темам*** с указанием формируемых компетенций

| № п/п | Раздел дисциплины | Часы | Тема лекционного занятия | Краткое содержание | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Раздел 1. Введение в менеджмент | 1 | История менеджмента: направления эволюции, основные идеи, этапы и школы. Введение в менеджмент. Функции и задачи менеджмента. Инфраструктура менеджмента. | 1.Роль администратора, руководителя, лидера на различных этапах эволюции менеджмента. 2. Теории менеджмента 3. Школы менеджмента. 4. Понятие менеджмента как искусства управления людьми и как вид профессиональной деятельности на предприятии. 2.Функциональное разделение труда в организации. Управленческое мастерство, роли, функции менеджера, уровни принятия решений. | ОПК- 2 |
| 2 | | 1 | Теория и принципы эффективного управления. Модели менеджмента. | 1. Управляющая и управляемая подсистемы. Система управления. 2.Характеристики внутреннего состояния, управляющие параметры, характеристики состояния внешней среды. Управление социально-экономическими системами (организациями). 3.Методологические основы менеджмента. 4.Особенности управления в открытых и закрытых системах. 5.Экономические методы | ОПК- 2 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | управления. | |
| 3 | | 2 | Организационные структуры и организационное проектирование. Анализ и прогнозирование. Моделирование и разработка решений. | Открытые системы. Влияние внешнего окружения на выбор стратегии и менеджмент в организации. Структура внешнего окружения. 2. Система предположений и допущений относительно развития ситуаций в будущем. Логика развития событий и ее качественный анализ. Проблемные ситуации, их моделирование, методология и организация разработки решения. Принятие решений в условиях неопределенности. Оценка последствий принимаемых решений. Проблема оптимизации принимаемых управленческих решений. Модель и этапы стратегического менеджмента. | ОПК- 2 |
| 4 | Раздел 2. Обеспечение эффективности деятельности организации | 2 | Методы обеспечения конкурентоспособности предприятия | Конкурентоспособность предприятия. Методы анализа конкурентной среды. SWOT-анализ, PIMS – анализ, матрица БКГ. Разработка конкурентных стратегий | ОПК- 2 |
| 5 | | 2 | Социальные факторы и этика менеджмента. Мотивация. Лидерство. Коммуникации. Конфликт. | 1. Управление деятельностью человека и группы. Социальная ответственность. Этика организации и этика бизнеса. Понятие мотивации. Соотношение мотивов, стимулов, потребностей, интересов и целей. Управление мотивацией. Теории мотивации. Профессиональные и социальные роли менеджера. 2. Природа и суть конфликта. Типология конфликтов, причины конфликтов и их роль в изменении внутри организации. Методы разрешения конфликтов. 3. Типы коммуникаций в менеджменте. Элементы и этапы процесса коммуникации. Коммуникационные каналы. Оценка эффективности менеджмента в различных типах хозяйственных систем. | ОПК- 2 |
| 6 | | 2 | Контроль в системе менеджмента. Управление | 1. Контроль и регулирование в системе менеджмента. Виды контроля. | ОПК- 2 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | изменениями | 2.Управление изменениями. Организационные изменения. Производственно-технологические изменения. | |

### *6. Содержание практических занятий*

Целью проведения практических занятий по дисциплине «Гостиничный менеджмент» является углубление полученных на лекциях знаний и получение аналитических навыков профессиональной деятельности в рамках формируемых компетенций.

| № п/п | Раздел дисциплины | Часы | Тема лекционного занятия | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Раздел 1. Введение в менеджмент | 1 | История менеджмента: направления эволюции, основные идеи, этапы и школы. Введение в менеджмент. Функции и задачи менеджмента. Инфраструктура менеджмента. | ОПК- 2 |
| 2 | | 1 | Теория и принципы эффективного управления. Модели менеджмента. | ОПК- 2 |
| 3 | | 2 | Организационные структуры и организационное проектирование. Анализ и прогнозирование. Моделирование и разработка решений. | ОПК- 2 |
| 4 | Раздел 2. Обеспечение эффективности деятельности организации | 2 | Методы обеспечения конкурентоспособности | ОПК-2 |
| 5 | | 2 | Социальные факторы и этика менеджмента. Мотивация. Лидерство. Коммуникации. Конфликт. | ОПК-2 |
| 6 | | 2 | 1. Контроль и регулирование в системе менеджмента. Виды контроля. 2.Управление изменениями. Организационные изменения. Производственно-технологические изменения. | ОПК-2 |

### *7. Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.*

### *8. Самостоятельная работа бакалавра*

| № п/п | Темы, выносимые на самостоятельную работу | Часы | Форма СРС | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|---|
| 1 | История менеджмента: направления эволюции, основные идеи, этапы и школы. Введение в менеджмент. Функции и задачи менеджмента. Инфраструктура менеджмента. | 20 | *Изучение дополнительной литературы, Подготовка к написанию Доклада* | ОПК- 2 |
| 2 | Теория и принципы эффективного управления. Модели менеджмента. | 20 | *Изучение дополнительной литературы* | ОПК- 2 |
| 3 | Организационные структуры и организационное проектирование. | 20 | *Изучение дополнительной литературы* | ОПК- 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Анализ и прогнозирование. Моделирование и разработка решений. | | *Подготовка к контрольной работе* | |
| 4 | Методы обеспечения конкурентоспособности | 20 | *Изучение дополнительной литературы, Подготовка к кейс-задаче* | ОПК-2 |
| 5 | Социальные факторы и этика менеджмента. Мотивация. Лидерство. Коммуникации. Конфликт. | 20 | *Изучение дополнительной литературы Подготовка к написанию Доклада* | ОПК-2 |
| 6 | Управление изменениями | 20 | *Изучение дополнительной литературы, Подготовка к творческому заданию, подготовка к контрольной работе* | ОПК-2 |

### *9. Использование рейтинговой системы оценки знаний*

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Гостиничный менеджмент» используется балльно-рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается проведение контрольной работы, подготовка доклада, решение кейс-задачи, выполнение творческого задания. За эти контрольные точки бакалавр может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Предмет считается усвоенным, если рейтинговая оценка студента составляет не менее 60 баллов.

| Оценочные средства | Кол-во | Min, баллов | Max, баллов |
|---|---|---|---|
| Контрольная работа | 1 | 20 баллов | 40 баллов |
| Решение кейс-задачи | 1 | 10 баллов | 15 балла |
| Творческое задание | 1 | 10 баллов | 15 балла |
| Доклад | 2 | 20 баллов | 30 балла |
| Итого | | 60 баллов | 100 баллов |

### *10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины*

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

### *11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины*

### *11.1 Основная литература*

При изучении дисциплины «Гостиничный менеджмент» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

| Основные источники информации | Кол-во экз. |
|---|---|
| 1.Бизнес-процессы: Регламентация и управление: Учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 319 с. | ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=489829 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
| 2. Менеджмент в сервисе и туризме: Учебное пособие/Зайцева Н. А., 3-е изд., доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с. | ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog/product/518080 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
| 3. Семенов А.К., Набоков В.И. Теория менеджмента / Семенов А.К., Набоков В.И. - М.:Дашков и К, 2017. - 492 с. | ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513017 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
| 4. Фаррахов А.Г. Теория менеджмента: История управленческой мысли, теория организации, организационное поведение: Учебное пособие / А.Г. Фаррахов - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 272 с. | ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=421666 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |

### *11.2. Дополнительная литература*

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

| Дополнительные источники информации | Кол-во экз. |
|---|---|
| 1. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 284 с. | ЭБС Znanium http://znanium.com/catalog/product/765602 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
| 2. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 284 с. | ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog/product/966300 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
| 3. Ребров А.В. Мотивация и оплата труда. Современные модели и технологии : учеб. пособие / А.В. Ребров. — М. : ИНФРА-М, 2017.— 346 с. | ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760348 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
| 4. Менеджмент: основные термины и понятия: Словарь / Кисляков Г.В., Кислякова Н.А. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. | ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog/product/456118 доступ под своими персональными логином и паролем после регистрации с IP-адресов КНИТУ |

### *11.3 Электронные источники информации*

При изучении дисциплины «Гостиничный менеджмент» в качестве электронных источников информации, рекомендуется использовать следующие источники:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: http://ruslan.kstu.ru
2. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: http://ft.kstu.ru/ft/
3. ЭБС «Znanium.com» – Режим доступа: http://znanium.com/

**Согласовано:**

**Зав. сектором ОКУФ** И. И. Усольцева

**12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).**

Ноутбук и мультимедийный проектор для демонстрации студентами презентаций

**13. Образовательные технологии**

Учебным планом по заочной форме обучения предусмотрено проведение 8 часов практических занятий в интерактивной форме.

При чтении дисциплины «Гостиничный менеджмент» используются следующие интерактивные формы проведения учебных занятий:

- дискуссия;
- разбор ситуаций;
- метод кейсов.