

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

*наименование кафедры*

Г.А. Губаненко

*подпись, инициалы, фамилия*

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.О.12 Менеджмент организаций сферы гостеприимства и  
общественного питания

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при  
реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело

*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная

деятельность

*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

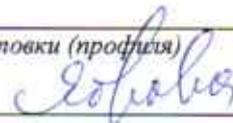
43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили О.А. Яброва

*инициалы, фамилия, подпись*



## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Дисциплина «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» изучает основы теории и практики управленческой деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, характеристику основных элементов управления организацией, создание организационной структуры управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания, методы управления, менеджмент качества услуг предприятий сферы гостеприимства. Является базовой дисциплиной в соответствии с ФГОС «Гостиничное дело», для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль 43.03.03.03 «Гостинично- ресторанная деятельность».

Цель учебной дисциплины «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» - освоить студентами основные методы и технологии управления в избранной профессиональной сфере, приобрести навыки для использования их в практике управления организациями в условиях сложного и динамичного окружения, развить у студентов лидерские качества и навыки, которые позволят им работать руководителями предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

Основными задачами изучения дисциплины «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является:

-изучение научных подходов, основных принципов и методов управления предприятиями гостеприимства и общественного питания;

-изучение наиболее важных, типичных форм, функций, видов и состояний управленческих отношений;

-понимание особенностей современного этапа развития управленческой мысли, основных концепций управления, определение их сильных и слабых сторон;

- изучение методов стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности.

-освоение студентами теоретические и практические аспекты управленческой деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

- привить способность работать в команде;

- привить способность к самообразованию;

- привить способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности, эффективно организовывать работу исполнителей;
- привить студентам навыки управления ресурсами.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b>	
Уровень 1	современные стратегии сотрудничества
Уровень 2	современные методы и принципы планирования
Уровень 1	эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленных целей
Уровень 2	координировать и регулировать поведение групп людей в соответствии с их особенностями поведения
Уровень 3	предвидеть результаты личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата
Уровень 1	навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды
<b>ПКО-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
Уровень 1	основные современные концепции управления организаций сферы гостеприимства и общественного питания, особенности современного этапа развития управленческой мысли
Уровень 2	овременные тенденции формирования и развития бизнес-процессов департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	современные системы анализа эффективности деятельности департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	определять методы и формы контроля бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	осуществлять анализ проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	навыками всех видов контроля, современными методами определения и анализа показателей эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	овременными методами определения и анализа эффективности деятельности бизнес-процессов департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	методами исследования эффективности услуг и показателей эффективности деятельности департаментов предприятий индустрии

	гостеприимства
<b>ШКО-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
Уровень 1	современные методы оценки потребностей департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Уровень 2	современные тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	современную систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	анализировать настоящее состояние материальных и трудовых ресурсов организации и обеспечивать их текущее и перспективное планирование
Уровень 2	в соответствии со стратегией развития организации формировать цели и задачи деятельности подразделений
Уровень 3	оценивать функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений
Уровень 1	навыками текущего и перспективного планирования потребностей департаментов сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Уровень 2	навыками эффективного планирования
Уровень 3	умением разработки и формирования эффективных систем бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания; методам актуализации системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений индустрии гостеприимства
<b>ОПК-2: Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
Уровень 1	основные принципы и методы управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	основы современной системы управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	определять цели и задачи управления структурными подразделениями организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	навыками функционального планирования
Уровень 2	навыками разработки основных концепций управления предприятий индустрии гостеприимства

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина « Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания » входит в базовую часть учебного плана, преподается на 2 курсе ( 4 семестре) в соответствии с учебным планом.

Изучение дисциплины «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» базируется на положениях следующих дисциплин: «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания », «Деловые коммуникации и культура речи», «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и способствует изучению таких дисциплин «Управление персоналом в сфере индустрии гостеприимства»».

Разработанная рабочая программа дисциплины соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.03 « Гостинично-ресторанная деятельность».

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>5 (180)</b>	<b>5 (180)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,89 (68)</b>	<b>1,89 (68)</b>
занятия лекционного типа	0,94 (34)	0,94 (34)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,94 (34)	0,94 (34)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,11 (76)</b>	<b>2,11 (76)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Занятия лекционного типа	34	0	0	0	ОПК-2 ПКО-1 ПКО-2 УК-3
2	Практические занятия	0	34	0	76	ОПК-2 ПКО-1 ПКО-2 УК-3
Всего		34	34	0	76	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Основные этапы эволюции управленческой мысли. Исторические предпосылки современных концепций менеджмента. Менеджмент как вид деятельности.	2	0	0

2	1	Современные тенденции менеджмента в условиях новой экономики. Основы современной системы управления организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2	0	0
3	1	Организация как система и объект управления. Базовые модели организации, жизненный цикл организаций сферы гостеприимства. Интеграционные процессы в менеджменте.	2	0	0
4	1	Организационные системы управления и принципы их построения. Факторы , влияющие на формирование организационных систем организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2	0	0
5	1	Правовые механизмы менеджмента организаций сферы гостеприимства и общественного питания .Бизнес- модели и бизнес-процессы оргнизации.	2	0	0
6	1	Стратегический, тактический ,операцион ный менеджмент. Управление развитием организаций сферы гостеприимства.	2	0	0

7	1	Понятие функций управления .Функция планирования .Стратегическое и оперативное планирование организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	2	0	0
8	1	Организация, координация и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства.	2	0	0
9	1	Мотивация, как функция управления предприятием. Методы стимулирования и повышение мотивации персонала программы лояльности персонала.	2	0	0
10	1	Виды управленческих решений. Методы разработки и реализации управленческих решений .Процесс принятия управленческих решений.	2	0	0
11	1	Особенности разработки и реализации управленческих решений предприятий сферы гостеприимства. Индивидуальные стили принятия решений. Эффективность управленческих решений.	2	0	0
12	1	Методы и стили управления предприятиями сферы гостеприимства.	1	0	0

13	1	Власть, влияние ,лидерство в организациях организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	1	0	0
14	1	Ключевые направления современного менеджмента: стратегический, инновационный, производственный, коммуникационный менеджмент, менеджмент знаний.	4	0	0
15	1	Ключевые направления современного менеджмента :менеджмент качества, менеджмент проектов, бренд менеджмент ,тайм менеджмент, персональный менеджмент, стресс менеджмент.	4	0	0
16	1	Особенности и актуальные проблемы современного менеджмента. Самоменеджмент и формирование имиджа руководителя.	2	0	0
Всего			34	0	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	2	Основные этапы эволюции управленческой мысли. Исторические предпосылки современных концепций менеджмента. Менеджмент как вид деятельности.	2	0	0

2	2	Современные тенденции менеджмента в условиях новой экономики. Основы современной системы управления организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2	0	0
3	2	Организация как система и объект управления. Базовые модели организации, жизненный цикл организаций сферы гостеприимства. Интеграционные процессы в менеджменте.	2	0	0
4	2	Организационные системы управления и принципы их построения. Факторы, влияющие на формирование организационных систем организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2	0	0
5	2	Правовые механизмы менеджмента организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Бизнес- модели и бизнес-процессы организации.	2	0	0
6	2	Стратегический, тактический, операционный менеджмент. Управление развитием организаций сферы гостеприимства.	2	0	0
7	2	Понятие функций управления. Функция планирования. Стратегическое и оперативное планирование организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2	0	0
8	2	Организация, координация и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства.	2	0	0

9	2	Мотивация как функция управления предприятием. Методы стимулирования и повышение мотивации персонала программы лояльности персонала.	2	0	0
10	2	Виды управленческих решений. Методы разработки и реализации управленческих решений. Процесс принятия управленческих решений.	2	0	0
11	2	Особенности разработки и реализации управленческих решений предприятий сферы гостеприимства. Индивидуальные стили принятия решений. Эффективность управленческих решений.	2	0	0
12	2	Методы и стили управления предприятиями сферы гостеприимства.	1	0	0
13	2	Власть, влияние, лидерство в организациях организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	1	0	0
14	2	Ключевые направления современного менеджмента: стратегический, инновационный, производственный, коммуникационный менеджмент, менеджмент знаний.	4	0	0

15	2	Ключевые направления современного менеджмента: менеджмент качества, менеджмент проектов, бренд менеджмент, тайм менеджмент, персональный менеджмент, стресс менеджмент.	4	0	0
16	2	Особенности и актуальные проблемы современного менеджмента. Самоменеджмент и формирование имиджа руководителя.	2	0	0
Всего			34	0	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 5.1 Перечень видов оценочных средств

### 5.2 Контрольные вопросы и задания

### 5.3 Темы письменных работ

## 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература		
Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.1	Федулин А. А.	Гостиничный менеджмент: учебное пособие для вузов по направлению подготовки "Гостиничное дело"	Москва: КноРус, 2016
Л1.2	Косолапов А. Б., Елисеева Т. И.	Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие по специальности "Менеджмент организации"	Москва: КНОРУС, 2016
Л1.3	Зайцева Н. А.	Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2013
<b>6.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Лесник А. Л.	Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом: учебное пособие для студентов вузов по направлению подготовки "Сервис"	Санкт-Петербург: ИЦ Интермедия, 2014

### **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Э1	Электронно-библиотечная система «СФУ»	<a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
Э2	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Э3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М)	<a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a>
Э4	Электронно-библиотечная система «ibooks.ru»	<a href="http://ibooks.ru">http://ibooks.ru</a>
Э5	Электронно-библиотечная система elibrary	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Организация процесса работы по дисциплине осуществляется посредством самостоятельного изучения теоретического материала в рекомендуемой основной и дополнительной литературе, использованием справочно-библиографических и специализированных периодических изданий. Студенты осуществляют подготовку презентаций по дополнительному материалу, предлагаемому для самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой

информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы;

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – экзамен.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и товароведно-технологического отделения с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов. Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

### 9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

### 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1) Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
9.2.2	2) Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
9.2.3	3) Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a> .
9.2.4	4) Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <a href="http://ibooks.ru">http://ibooks.ru</a> .
9.2.5	5) Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <a href="http://diss.rsl.ru">http://diss.rsl.ru</a>
9.2.6	6) Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
9.2.7	7) Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://rucont.ru">http://rucont.ru</a> .
9.2.8	

## 10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.