

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.13. **Современные технологии и инструментарий менеджмента**

Направление подготовки 43.04.03. "Гостиничное дело"

Магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело"

### Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**Цель:** подготовка бакалавра к профессиональной деятельности в области управления; формирование у студентов соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности; формирование у студентов знаний о разнообразных технологиях управления.

**Задачи:** Изучение процессов возникновения, развития и смены технологий управления; Познание логики развития технологий управления; Формирование современного категориального аппарата менеджмента; Формирование экономической культуры студентов (культуры экономического мышления и экономического исследования); Понимание общей направленности эволюции технологий управления, внутренней логики, взаимосвязи законов управления, концепций менеджмента.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** - действие основных экономических законов на практике базисный инструментарий прикладной экономики; - основные инструменты, используемые для анализа состояния внешней и внутренней среды фирмы; - возможности анализа и управления спросом на продукцию фирмы; - возможности и области применения маржинального анализа; - способы управления издержками и определение наиболее экономичных режимов работы фирмы; - методы обеспечения конкурентоспособности фирмы и принятия решений при функционировании на рынках разной структуры; - факторы, определяющие предложение ресурсов, правило оптимального соотношения ресурсов для производства товаров и услуг.  
**Уметь:** - самостоятельно приобретать и использовать новые знания и умения; - проектировать новые механизмы, методы, формы управления и развития персоналом на различных уровнях управления; - разрабатывать и применять критерии эффективности управления человеческими ресурсами на разных уровнях; - применять методики расчета различных показателей, включая численность персонала, эффективность мероприятий по развитию человеческих ресурсов.

**обладать компетенциями:** ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

ПК-2 - способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности;

ПК-3 - готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения;

ПК-4 – готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

ПК-5 - готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

ПК- 9 – готовностью ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности;

ПК- 10- готовностью к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения;

ПК-11 - готовностью прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне;

ПК-12 – способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;

ПК- 13 - готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-14 - способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности;

ПК-15 - готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений.

#### **Программа учебной дисциплины**

**Тема 1** Введение в предмет Специфика работы менеджера. Основы принятия рациональных менеджерских решений. Основные категории «Современные технологии управления персоналом».

**Тема 2** История развития теории и практики управления персоналом

**Тема 3** Управленческая технология, и ее компоненты (элементы).

**Тема 4** Методы управления и их классификация.

**Тема 5** Технологии инновационного развития управляющих подсистем

**Тема 6** Модели и методы сетевого планирования и управления и их применение в управлении

**Тема 7.** Разработка управленческих решений в условиях неопределенности и риска

**Виды учебных занятий по дисциплине:** лекции – 18 часов; практические занятия – 18 часов.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**Разработчик**

Т.А. Заремба д.э.н. проф.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)

(подпись)

**Заведующий кафедрой:**

Т.А. Заремба д.э.н., проф.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

ФАКУЛЬТЕТ  
РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО  
БИЗНЕСА  
Очная форма обучения

(подпись)