

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.3. **Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности**

Направление подготовки 43.04.03. "Гостиничное дело"

Магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело"

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Цель: изучение теоретических основ процессного управления, проблематики использования технологии совершенствования в реорганизации деятельности предприятий, методологии моделирования бизнес-процессов организационно-методических вопросов проведения работ по совершенствованию бизнес-процессов.

Задачи:

Изучение методологии процессного подхода к управлению организаций.

Овладение методологией описания бизнес-процессов, протекающих в организациях.

Овладение приемами и методами перепроектирования бизнес-процессов.

Изучение подходов к организации проведения реинжиниринга бизнес-процессов в действующих организациях.

обладать компетенциями: ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

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

ПК-1 готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

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

ПК- 6 – способностью проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов;

ПК- 7 – готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей;

ПК- 8 – готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии;

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

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

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

Программа учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Методология процессного управления бизнес-процессами .

Тема 1. Процессный подход к управлению организацией

Тема 2. Сущность и принципы совершенствования бизнес-процессов

Смысловой модуль 3. Методология моделирования бизнес-процессов предприятия гостиничного хозяйства

Тема 3. Основные этапы реинжиниринга бизнес-процессов и их содержание

Тема 4. Идентификация бизнес-процессов организации и оценка их эффективности

Тема 5. Разработка модели бизнес-процесса

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции- 18 часов, практические занятия – 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик

Гур В. к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)

[подпись]
(подпись)

Заведующий кафедрой:

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

ФАКУЛЬТЕТ
РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО
БИЗНЕСА
Очная форма обучения

[подпись]
(подпись)