

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:33:43

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

### Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	<b>Системы управления деятельностью гостиничных предприятий</b>
Содержание	Информационные технологии в гостиничном бизнесе. Автоматизация бизнеса с помощью информационных технологий: условия, этап подготовки, анализ рынка. Современный гостиничный и ресторанный бизнес в России: тенденции развития индустрии гостеприимства. Современный гостиничный и ресторанный бизнес в мире: тенденции развития индустрии гостеприимства, проблемы гостиничного хозяйства и пути их решения. Нормативы, стандарты и требования организации делопроизводства. Исследование систем управления гостиницей. Российские системы автоматизации гостиничного предприятия. Системы автоматизации и управления: подходы к выбору систем. Системы автоматизации гостиничного предприятия, существующие на рынке программных средств: система автоматизации гостиниц Fidelio, система управления гостиницей Eptome PMS.
Реализуемые компетенции	<b>ОПК-1</b> способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания <b>ОПК-2</b> способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <b>ПК-1</b> Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<b>Код компетенции ОПК-1</b> <b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия и определения дисциплины, классификации ИС;</li><li>– роль и место АС обработки информации и управления в гостиничном бизнесе;</li><li>- классификацию программ автоматизации предприятий гостиничного бизнеса.</li><li>- глобальные тенденции на рынке гостиничных услуг, пространственно-функциональные особенности ее развития.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- распределять функции и организовывать работу исполнителей в гостиничных предприятиях;</li><li>- использовать технические средства управления;</li><li>- решать организационно-технические проблемы разработки и применения АС в гостиничном бизнесе;</li><li>- пользоваться специализированными программными средствами ИС управления.</li></ul>

	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологиями и инструментами управления предприятиями в гостиничной индустрии;</li> <li>- навыками организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-навыками использования специализированных автоматизированных систем обработки информации и управления в деятельности гостиниц, отелей.</li> </ul> <p><b>Код компетенции ОПК-2</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и стили управления;</li> <li>-виды мотивации и методы стимулирования персонала;</li> <li>-методы координации работы функциональных подразделений гостиницы;</li> <li>-способы оценки эффективности производственно-технологической деятельности.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу исполнителей;</li> <li>- принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности;</li> <li>-распределять обязанности и определять объемы работ исполнителей;</li> <li>- формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения.</li> <li>- координировать работу функциональных подразделений гостиницы,</li> <li>- давать оценку эффективности производственно-технологической деятельности гостиницы.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организовывать работу исполнителей,</li> <li>-принимать управленческие решения в организации деятельности гостиницы,</li> <li>-применять технологии профессионального развития и совершенствования,</li> <li>-распределения обязанностей и определения объемов работ исполнителей,</li> <li>- методами автоматизации деятельности гостиниц, отелей и готовностью к их реализации с использованием современных инновационных информационных технологий;</li> <li>- координации работы функциональных подразделений гостиницы,</li> <li>-оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиницы.</li> </ul> <p><b>Код компетенции ПК-1</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и терминологию в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>- цель и задачи деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства;</li> <li>- специфику управления отелями разных типов;</li> <li>- регламенты и стандарты в деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства;</li> <li>- знать содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, адаптировать и развивать современные технологии</li> </ul>
--	---

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе;</li> <li>- организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах;</li> <li>- практическими навыками и способностями организовать предприятия различных типов и организационно-правовых форм;</li> <li>- навыками управления обслуживающим персоналом;</li> <li>- навыками организации работы в функциональных службах гостиницы.</li> </ul>
Трудоемкость, з.е.	<b>3 з.е.</b>
Форма отчетности	Зачет– 4 семестр
<b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b>	
Основная литература	<p>1. Гостиничный бизнес : учеб. пособие (курс лекций)[на англ. яз.] / Т.Г. Гарбузова, А.А. Казначеева, Т.Ю. Светличная и др. ; Сев.-Кав. федер. ун-т.Институт сервиса, туризма и дизайна(филиал)СКФУ в г. Пятигорске. - Ставрополь : СКФУ, 2018. - 103 с.</p> <p>2. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 139 с. : табл. - Библиогр.: с. 122-124. - ISBN 978-5-4475-8304-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442851">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442851</a></p>
Дополнительная литература	<p>1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь : СЕКВОЙЯ, 2016. - 74 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=485027">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=485027</a></p>