

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.27 Управление персоналом гостиниц и ресторанов

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная форма обучения

форма обучения

Составитель: Белоцерковская Н.В., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ



Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	формирование системы знаний, связанных с целенаправленным, организованным воздействием на людей и их группы (команды), работающих в гостиничных предприятиях и ресторанах, достижения собственных, групповых, организационных целей и общественных задач.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none">1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Система управления персоналом, ее оставляющие.2. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием индустрии гостеприимства.3. Эволюция и современные концепции управления персоналом.4. Персонал организации как объект управления.5. Кадровая политика и стратегии управления персоналом гостиниц и ресторанов.6. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом гостиниц и ресторанов.7. Кадровое планирование персонала гостиниц и ресторанов.8. Подбор и найм персонала гостиниц и ресторанов.9. Трудовая адаптация персонала гостиниц и ресторанов.10. Обучение и развитие персонала гостиниц и ресторанов.11. Деловая оценка и аттестация персонала гостиниц и ресторанов.12. Управление деловой карьерой персонала гостиниц и ресторанов.13. Управление мотивацией и стимулирование трудовой деятельности персонала гостиниц и ресторанов.14. Повышение лояльности персонала гостиниц и ресторанов.15. Корпоративная культура как инструмент управления персоналом гостиниц и ресторанов.16. Управление конфликтами в коллективе.17. Технологии увольнения персонала гостиниц и ресторанов.18. Оценка эффективности управления персоналом гостиниц и ресторанов.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.18 Гостиничный менеджмент</p> <p>Б1.О.23 Введение в индустрию гостеприимства</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет, экзамен