

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат

Гостиничная деятельность

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О. 25 Управление персоналом гостиниц и ресторанов

Блок 1 «Дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана

Очная, заочная

Составитель аннотации – Оргина Е.В., к.э.н., доцент кафедры СКС иТ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	6/216
Цель изучения дисциплины	формирование системных знаний в области управления человеческими ресурсами, высокого уровня общей культуры, а также профессионально важных навыков и качеств, необходимых для эффективного выполнения профессиональных и функциональных обязанностей в гостиницах и ресторанах.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none">1. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием2. Эволюция и современные концепции управления персоналом3. Управление персоналом как система4. Персонал организации как объект управления5. Кадровая политика и стратегии управления персоналом гостиниц и ресторанов6. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом гостиниц и ресторанов7. Кадровое планирование гостиниц и ресторанов8. Отбор персонала гостиниц и ресторанов9. Профорентация и трудовая адаптация персонала10. Деловая оценка персонала гостиниц и ресторанов11. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала12. Управление деловой карьерой персонала гостиниц и ресторанов13. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала гостиниц и ресторанов14. Условия труда и эффективность работы гостиниц и ресторанов15. Технологии увольнения персонала гостиниц и ресторанов16. Специфика управления персоналом гостиниц и ресторанов17. Оценка эффективности управления персоналом гостиниц и ресторанов18. Корпоративная культура
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Б1.О.13 Гостиничный менеджмент Б.О.21 Введение в индустрию гостеприимства
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольная работа, доклад, тестирование.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Зачет, экзамен

Зав. кафедрой СКСиТ

Стародуб К.А.