

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Управление персоналом гостиниц и ресторанов»

43.03.03, Гостиничное дело, Бакалавриат

Гостиничная деятельность,

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Управление персоналом гостиниц и ресторанов

обязательной части учебного плана

заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	7 / 252
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами теоретических знаний по управлению персоналом различных подразделений средств размещения и предприятий питания.
Содержание дисциплины	Особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе Пути и источники найма персонала Методы отбора и рекрутинга персонала Введение в должность нового сотрудника Организация профессиональной ориентации новых сотрудников Методы обучения и развития персонала гостиниц и ресторанов Способы мотивирования персонала гостиниц и ресторанов Особенности нематериального мотивирования Контроль и оценка эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания Трудовая дисциплина и способы её поддержания Профессиональная этика работников гостиниц и ресторанов Основы лидерства и управление командой Инструментарий эмоционального интеллекта руководителя для управления персоналом
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.
Дисциплины, участвующие в формировании	Гостиничный менеджмент; Введение в индустрию гостеприимства
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации, контрольные работы
Форма промежуточной аттестации	Зачет, Экзамен