

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович
 Должность: И.о. ректора
 Дата подписания: 29.09.2022 17:37:29
 Уникальный программный ключ:
 c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
Гостиничная деятельность

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины

Управление персоналом в гостиниц и ресторанов

Дисциплина обязательной части учебного плана
заочная

Составитель аннотации – А.В.Апухтин преп. кафедры ГиРБ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личностно - управленческих качеств, свойственных специалисту по гостиничному делу, и умение их использовать в практической деятельности.
Содержание дисциплины	1. Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Управление персоналом в гостиницах и ресторанах» 2. Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства 3. Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения 4. Гостиничная деятельность как средство размещения капитала 5. Информационные технологии в гостиничной деятельности 6. Правовые аспекты гостиничной деятельности 7. Стратегия управления в гостиничной деятельности 8. Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия 9. Технология управления рисками в гостиничной деятельности 10. Технология управления качеством в гостиничной деятельности 11. Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности 12. Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Дисциплины, участвующие в реализации компетенции	Гостиничный менеджмент Введение в индустрию гостеприимства Преддипломная практика
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
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос, доклады, домашние задания, дискуссии, деловая игра, контрольные работы

Форма промежуточной аттестации	Зачет Экзамен

Зав.кафедрой ГиРБ  Сердюкова Н.К.