

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
« Управление персоналом гостиничного предприятия»
(набора 2018года)**

основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03
Гостиничное дело, программа Маркетинг в гостеприимстве

1. Цели изучения дисциплины

является формирование у магистрантов компетенций в области современных инновационных технологий и практики управления персоналом гостиничного предприятия.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом гостиничного предприятия» относится к вариативной части дисциплин по выбору учебного плана Б.1. В.02

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

ОПК-2; ПК-3, ПК-5

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: теории управления коллективом,

-особенности управленческих и организационных отношений на предприятии;

-функции управления организацией; технику групповой работы;

организацию производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение

объемов работ исполнителей; виды информационного обслуживания

-основы организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;

-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;

- профессиональные стандарты обслуживания.

уметь: использовать навыки и умения в организации деятельности гостиницы и других средств размещения,

- управлять коллективом, формировать благоприятный морально-

психологический климат для достижения поставленных целей, оценивать

качество результатов личной и коллективной деятельности.

проводить оценку эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей

владеть: навыками организации и технологии индивидуальной и групповой работы в коллективе;

- способностью нести ответственность за принятые решения в рамках профессиональной компетентности,

- принимать нестандартные решения, разрешать проблемные ситуации в коллективе;

техниками организации контроля качества гостиничных услуг;

- навыками контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, организация работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

5. Общая трудоемкость дисциплины

составляет -108 часа, зачётные единицы,

из них аудиторные занятия - 42 часов,

самостоятельная работа - 66 часов

6. Вид промежуточной аттестации: зачет - /2 семестр

7. Рабочую программу разработал

Колтунова Ю.И. к.с.н., доцент кафедры МиМУ

Заведующий кафедрой _____



(подпись)

М.Л. Белоношко