

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.20 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В**  
**ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки:** 43.03.03 Гостиничное дело.

**Объем трудоемкости:** 6 зачетных единиц.

**Цель дисциплины:** освоения дисциплины «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование у студента знаний и умений в области систем управления персоналом в организациях гостиничной индустрии. Так как основная задача управления – это достижение цели организации, то менеджеры по кадрам должны уметь добиваться результата посредством оптимального использования трудовых ресурсов.

**Задачи дисциплины:**

- получение обучающимися знаний об организации и эффективности работы кадровых служб в гостинице;
- получение обучающимися знаний и умений в области создания профессиональных команд, поддержания здорового климата в коллективе;
- получение обучающимися знаний в области отбора и найма персонала мотивации, оценке и развитию персонала гостинично-ресторанных предприятий;
- получение обучающимися знаний и умений в области формирования и развития трудовых коллективов гостинично-ресторанных предприятий.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). Актуальность включения предмета «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что персонал является главной действующей силой в туристской и гостиничной индустрии, а грамотное использование персонала является залогом успеха в формировании и реализации туристского и гостиничного продукта. С изменением роли персонала в организации не мог, не изменится и подход к управлению им, поэтому потребность в специалистах, обладающих современными глубокими знаниями в области управления персоналом очень велика.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Психология», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Русский язык и основы деловой коммуникации», «Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции: **ПКУВ-1** способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

**Основные разделы дисциплины:** персонал предприятия как объект управления, технология отбора персонала, адаптации и деловая оценка персонала, управление развитием персонала, система мотивации и стимулирования персонала, управление поведением персонала, создание эффективной команды, управление изменениями в организации.

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

Автор РПД ст. преподаватель  В.И. Финкин