

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:34:12

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

### Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	<b>Управление гостиничным предприятием</b>
Содержание	Система управления персоналом. Барьеры при внедрении систем управления. Кадровая служба. Функциональное разделение труда. Основы кадровой деятельности. Службы управления персоналом. Поиск, подбор и отбор персонала. Отбор персонала. Интервьюирование. Основы профориентации. Трудовая адаптация персонала. Распределение отобранного персонала. Основные концептуальные подходы к управлению персоналом. Концепция управления персоналом. Затраты на персонал. Персонал как объект управления. Управление конфликтами и стрессами. Структура персонала.
Реализуемые компетенции	<b>ПК-1</b> Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания <b>ПК-2</b> Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания <b>ПК-7</b> Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<b>Код компетенции ПК-1</b> <b>Знать:</b> - спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий <b>Уметь:</b> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания - требованиям безопасности <b>Владеть:</b> - навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; - навыками оформления отчета под руководством руководителя практики от института (кафедры), самостоятельная работа. <b>Код компетенции ПК-2</b> <b>Знать:</b> - организацию контроля за функционированием системы внутреннего

	<p>распорядка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта;</li> <li>- организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</li> <li>- оценивать эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса.</li> </ul> <p><b>Код компетенции ПК-7</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и системы основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг;</li> <li>- формы налогообложения гостиничных предприятий;</li> <li>- иметь представление о налоговой политике и налоговая система РФ.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать источники образования хозяйственных средств гостиничных предприятий;</li> <li>- планировать численность персонала и бюджет рабочего времени.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приёмами сбора и обработки информации для анализа и оценки функционирования основных и оборотных средств гостиничного предприятия;</li> <li>- приёмами налогообложения деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- способностью использовать основ</li> </ul>
Трудоемкость, з.е.	<b>3 з.е.</b>
Форма отчетности	Зачет с оценкой- 5 семестр
<b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b>	
Основная литература	<p>1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. - 3-е изд., перераб. - М. : КНОРУС, 2018. - 168 с.</p> <p>2. Гапоненко, А. Л. Стратегическое управление : учебник / А.Л. Гапоненко, А.П. Панкрухин. - 5-е изд., стер. - М. : Омега, 2018. - 464 с.</p>
Дополнительная литература	<p>1. Кибанов А.Я. Служба управления персоналом: [учеб. пособие] / под ред. А. Я. Кибанова. – М.: КНОРУС, 2017. – 410 с.;</p> <p>2. Чеховских И.А. Управление персоналом : в вопросах и ответах: учеб. пособие. – М.: Эксмо, 2016. – 203 с.</p> <p>3. Тебекин А.В. Управление персоналом: [учебник]. – М.: КНОРУС, 2019. – 624 с.</p> <p>4. Шапиро С.А. Основы управления персоналом в современных</p>

	<p>организациях: экспресс-курс: учеб.пособие / С.А. Шапиро, О.В.Шатаева. – М.: Гроссмедиа: Российский бухгалтер, 2018. – 397 с.</p> <p>5. Карданская, Н. Л. Управленческие решения : [учебник] / Н.Л. Карданская. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2019. - 439 с.</p>
--	---