

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

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 17:54:14

Уникальный программный код:

d74ce93cd40e92753ba25f8486412a1c8eff6

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Управление отелем
Содержание	<p>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.</p>
Реализуемые компетенции	<p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-7 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>Код компетенции ПК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания - требованиям безопасности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Код компетенции ПК-2</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; - организацию контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта; - организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса. <p>Код компетенции ПК-7</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и системы основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; - формы налогообложения гостиничных предприятий; - иметь представление о налоговой политике и налоговая система РФ. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать источники образования хозяйственных средств гостиничных предприятий; - планировать численность персонала и бюджет рабочего времени. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приёмами сбора и обработки информации для анализа и оценки функционирования основных и оборотных средств гостиничного предприятия; - приёмами налогообложения деятельности гостиничного предприятия; - способностью использовать основ
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой- 5 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
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 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>