

## АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Направление подготовки бакалавров 43.03.03 – «Гостиничное дело»

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Кафедра коммерции и гостеприимства

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Освоение профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность организовать работу исполнителей, принимать управленческие решения в гостиницах и иных средствах размещения
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</b>	<p>6 семестр</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль и функции службы персонала в деятельности гостиницы</li> <li>2. Оценка эффективности деятельности службы персонала гостиницы</li> <li>3. Подбор персонала в гостиницах</li> <li>4. Отбор персонала в гостиницах</li> <li>5. Адаптация персонала в гостиницах</li> <li>6. Разработка программ адаптации сотрудников гостиницы</li> <li>7. Оценка и аттестация персонала в гостиницах</li> <li>8. Проведение аттестации персонала в гостиницах</li> </ol> <p>7 семестр</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Обучение и развитие персонала в гостиницах</li> <li>10. Формы и методы развития персонала в гостиницах</li> <li>11. Планирование карьеры в гостиницах</li> <li>12. Принципы формирования кадрового резерва</li> <li>13. Теории мотивации персонала</li> <li>14. Системы стимулирования персонала в гостиницах</li> <li>15. Формирование корпоративной культуры в гостиницах</li> <li>16. Повышение лояльности персонала гостиниц</li> <li>17. Управление конфликтами и стрессами</li> </ol>
<b>Пререквизиты дисциплины</b>	<p>«Гостиничный менеджмент»</p> <p>«Психология делового общения»</p> <p>«Технологии гостиничной деятельности»</p> <p>«Профессиональная этика и деловой этикет»</p>
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);</li> <li>- способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);</li> <li>- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).</li> </ul>
<b>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные направления деятельности кадровой службы (ПК-5);</li> <li>– источники и методы набора и отбора персонала в гостиницах</li> </ul>

	<p>(ОПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, виды и мероприятия по адаптации новых сотрудников (ОК-6);</li> <li>– цели и методы оценки работы служб (отделов), конкретных сотрудников (ОПК-2);</li> <li>– основные теории, методики и факторы, влияющие на систему развития персонала (ОПК-2);</li> <li>– методы построения карьеры в гостиничном бизнесе (ОПК-2);</li> <li>– основные понятия мотивации и стимулирования персонала (ОПК-2);</li> <li>– основные направления деятельности по формированию эффективной корпоративной культуры (ОК-6);</li> <li>– факторы, влияющие на лояльность персонала (ОК-6).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать эффективность деятельности службы персонала гостиницы (ПК-5);</li> <li>– осуществлять набор и отбор персонала в подразделениях гостиницы (ОПК-2);</li> <li>– разрабатывать основные мероприятия по адаптации новых сотрудников (ОПК-2);</li> <li>– оценивать деятельность персонала основных гостиничных служб (ПК-5);</li> <li>– разрабатывать эффективную систему обучения персонала гостиницы (ПК-5);</li> <li>– разрабатывать программы кадрового резерва (ОПК-2);</li> <li>– формировать эффективную систему стимулирования персонала (ОПК-2);</li> <li>– проводить мониторинг корпоративной культуры в гостиницах (ОК-6);</li> <li>– оценивать существующий уровень лояльности персонала (ПК-5).</li> </ul> <p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных (ОПК-2);</li> <li>– оценки деятельности функциональных подразделений гостиниц и планирования потребностей в персонале (ПК-5);</li> <li>– проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных (ОПК-2);</li> <li>– организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте (ПК-5);</li> <li>– контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания гостей (ПК-5);</li> <li>– управления конфликтными ситуациями в службах гостиницы (ОК-6);</li> <li>– мотивации и стимулирования персонала и реализация мер по обеспечению их лояльности (ОПК-2);</li> <li>– координации деятельности подчиненных (ПК-5).</li> </ul>
<b>Используемые инструментальные и программные средства:</b>	презентации (Power Point), слайд-лекции, видеотренинги, библиотека ВЛГУ
<b>Формы текущего контроля:</b>	Темы для самостоятельного изучения, тесты, заполнение рабочей тетради

Форма промежуточного  
контроля знаний:

6 семестр – зачет, 7 семестр – экзамен

Составитель аннотации

М.С. Земскова

Заведующий кафедрой КиГ

О.Б. Ярень

Председатель учебно-методической комиссии  
направления 43.03.03



О.П. Полоцкая