Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2025 08:59:29
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.О.06.02. Управление персоналом в гостиничной индустрии

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.06.02 Управление персоналом в гостиничной индустрии относится к обязательным дисциплинам модуля «Управление в индустрии гостеприимства» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Данная дисциплина изучается в 6 и 7 семестрах.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель обучения по дисциплине Б1.О.06.02 Управление персоналом в гостиничной индустрии - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в организации кадрового планирования, кадровой политики как основы устойчивого и эффективного управления персоналом.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-3; ПКО-1; ПКО-2

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения. УК-3.2. Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия. УК-3.3. Демонстрирует навыки работы с институтами и организациями в процессе осуществления социального взаимодействия.	**Знать:** Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения. **Уметь:** Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия **Владеть:** Демонстрирует навыки работы с институтами и организациями в процессе осуществления социального взаимодействия.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.	**Знать:** структуру управления гостиницей функции и взаимосвязь подразделений и служб гостиниц и предприятий питания. **Уметь:** применять и организовывать выполнение

и общественного питания	ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	методических подходов, научного инструментария и методы принятия оптимальных решений в деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания **Владеть:** навыками осуществления планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: теоретические основы контроля деятельности бизнес-процессов и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с учетом конъюнктуры рынка Уметь: применять основы экономических знаний при выявлении проблем в системе контроля и оценке эффективности результатов работы деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. Владеть: приемами и методами экономического анализа к выявлении проблем в системе контроля и оценке эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 288/8 з.е.

5. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. История теории и практики управления персоналом
Тема 2. Методология управления персоналом
Тема. 3. Система управления персоналом организации
Тема 4. Технология управления персоналом
Тема 5. Управление развитием персонала
Тема 6. Управление поведением персонала
Тема 6. Управление поведением персонала
Тема 7. Оценка эффективности управления персоналом
Тема 7. Оценка эффективности управления персоналом
Тема 8. Персонал предприятия индустрии гостеприимства как объект управления
Тема 8. Персонал предприятия индустрии гостеприимства как объект управления
Тема 9. Система управления персоналом предприятия индустрии гостеприимства
Тема 9. Система управления персоналом предприятия индустрии гостеприимства
Тема 10. Обеспечение персоналом предприятия индустрии гостеприимства
Тема 10. Обеспечение персоналом предприятия индустрии гостеприимства
Тема 11. Организация работы исполнителей предприятия туристкой индустрии
Тема 11. Организация работы исполнителей предприятия туристкой индустрии
Тема 12. Управление трудовым поведением персонала предприятия индустрии гостеприимства
Тема 12. Управление трудовым поведением персонала предприятия индустрии гостеприимства
Тема 13. Управление развитием персонала предприятия индустрии гостеприимства
Тема 13. Управление развитием персонала предприятия индустрии гостеприимства

6. Формы промежуточной аттестации – в 6 семестре – зачет, в 7 семестре – экзамен и курсовая работа

7. Автор: к.э.н., доцент Гайрбекова М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 23.04.2025 г. протокол №9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С.-Э.Юшаева