

## **АННОТАЦИЯ**

### **УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания» составлена на основании ФГОС высшего образования 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» июня 2017 г. № 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Управление бизнес-проектами в гостиничной и ресторанной деятельности».

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1. Способен анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятий индустрии гостеприимства

**Цель** – формирование системы теоретических знаний и практических умений управления персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

#### **Задачи:**

1. освоение принципов и методов управления персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
2. овладение методами поиска, отбора и анализа нормативной и научной информации для решения профессиональных задач по управлению персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
3. выработка компетенций, необходимых для решения профессиональных задач по управлению персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, включая все формы контактной и самостоятельной работы обучающихся.