Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хубиев Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.01.2021 12:29:53
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143141538ZHafdee37e75a19

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 24.04.2017 г., №10

Рабочая программа дисциплины
Профессиональная подготовка персонала гостиничного предприятия

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация: бакалавр

Естественно-географический факультет

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	12			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	24	24	24	24
Практические	24	24	24	24
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Курск 2017

Рабочая программа дисциплины Профессиональная подготовка персонала гостиничного предприятия / сост. ; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2017. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 04 декабря 2015 г. № 1432 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)" (Зарегистрировано в Минюсте России 12 января 2016 г. № 40540)

Рабочая программа дисциплины "Профессиональная подготовка персонала гостиничного предприятия" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничная деятельность

Составитель(и):

© Курский государственный университет, 2017

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	теоретические знания по профессиональной переподготовке дадат возможность реализовать работнику гостиничного предприятия свой управленческий и профессиональный потенциал

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ОД

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знать:
основы работы в коллективе; основы трудового законадательства; знать этнические, конфессиональные и культурные различия
- знать организационную структуру гостиничного предприятия
Уметь:
уметь соблюдать деловую этику и деловое общения;
определять иерархию в трудовом коллективе и строить свою деятельность
уметь опрделять социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Владеть:
навыками руководить людьми и подчинятся через чередование ролей в трудовом коллективе
владеть подборами методик анализа эффективности работы в коллективе

ОПК-2: способностью организовывать работу исполнителей
Знать:
знания основые понятия учебной дисциплины; передовой опыт по организации работы исполнителей
знать критерии оценки эффективности работы исполнителей; знать основные теории по управлению персонала; теории управления гостиничным прелдприятием
Уметь:
оценивать уровень компетенции исполнителей; анализировать деятельность гостиничного предприятия
Владеть:
навыками разработки методик эффективности работы исполнителей гостиничных предприятий; формулировать задачи по постановке задач перед исполнителями

ПК-5: способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
Знать:
технологические процессы в гостиничной деятельности
должностные инструкции в гостиничной деятельности
систему классификации гостиниц и других средств размещения
Уметь:
контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности
проводить работы по подтверждению соотвествия системе классификации гостиниц и других средств размещения
Владеть:
навыками контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)					
Код занятия	**Наименование разделов и тем**	**Вид занятий**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Интеракт.**
	Раздел 1. Актуальность подготовки кадров в современной гостиничной индустрии	Раздел			
1.1	"Текучка кадров" как характерная черта гостиничной индустрии	Лек	8	2	2
1.2	Особенности работы в гостиничном сервисе	Пр	8	2	0
1.3	Основы профессионального отбора будущих специалистов гостиничной индустрии	Пр	8	2	2
1.4	Требования к профеесиональному отбору	Ср	8	8	0
	Раздел 2. Профессиональный отбор	Раздел			
2.1	Определение проблем работы в гостиничной отрасли	Лек	8	2	2
2.2	Становление "сервисных" классов в ОУ	Пр	8	2	0
2.3	Роль кадровой службы на современном этапе гостиничной отрасли	Лек	8	2	2
2.4	Функции кадровой службы. Обучение работников.	Пр	8	2	2
2.5	Анализ деятельности кадровых служб гостиничных предприятий	Ср	8	8	0
	Раздел 3. Требования работодателя к кандидату на должность в гостиничной индустрии	Раздел			
3.1	Анализ требований работодателя на российском и региональном гостиничном рынке	Лек	8	2	2
3.2	Уровень социальной защищённости работников гостиничной отралси	Пр	8	2	2
3.3	Рынок труда и рынок образовательных услуг	Ср	8	8	0
	Раздел 4. Условия успешного карьерного роста	Раздел			
4.1	Морально-психологическая готовность работника индустрии гостеприимства	Лек	8	2	0
4.2	Личностные качества будущего работника гостиничной отрасли	Пр	8	2	2
4.3	Трудовые функции различных должностей гостиничного предприятия	Лек	8	2	0
4.4	Трудовые функции различных должностей гостиничного предприятия	Пр	8	2	0
	Раздел 5. Кординация бизнеса и образования в подготовки кадров	Раздел			
5.1	Корпоративные программы обучения и повышения квалификации кадров гостиничной индустрии	Лек	8	2	0
5.2	Варианты кооперации бизнеса и образовательных организаций	Пр	8	2	0
5.3	Стажировки на гостиничных предприятиях	Ср	8	8	0
	Раздел 6. Кадровый резерв гостиничного предприятия	Раздел			
6.1	Работа по найму персонала	Лек	8	2	0
6.2	Обучение сотрудников в корпоративных учебных центрах	Пр	8	2	0
6.3	Работа по созданию кадровго резерва	Лек	8	4	0

6.4	Анализ работы учебно-тренировачных комплексов	Пр	8	2	0
6.5	Анализ деятельности учебно-тренировочных комплексов	Ср	8	8	0
	Раздел 7. Государственная политика по подготовке кадров для предприятий гостиничной отрасли	Раздел			
7.1	ФЦП Федерального агентства по туризму	Лек	8	4	0
7.2	Разделы программы по развитию кадровой политики по подготовке кадров	Пр	8	4	0
7.3	ФЦП и региональные программы развития отрасли по подготовке кадров	Ср	8	20	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 20 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Прохоров Д. И. - Подготовка и переподготовка кадров на предприятии: монография - Москва: Лаборатория книги, 2010.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89420	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Николаев Н.С. - Системы качества управления персоналом: учебное пособие - Москва: Русайнс, 2016.	http://www.iprbookshop.ru/61654.html	1
Л2.2	Гусятникова Д. Е., Захаркина О. И., Шитова М. А. - Кадровая служба предприятия. Делопроизводство, документооборот и нормативная база: Учебное пособие - Саратов: Корпорация «Диполь», 2012.	http://www.iprbookshop.ru/10555	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows 7 Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	Microsoft Office Professional Plus 2007 (Open License: 42266085);
7.3.1.3	Adobe Reader (бесплатное про-граммное обеспечение);
7.3.1.4	7-Zip (свободная лицензия GNU LGPL)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	http://ru.wikipedia - Википедия – свободная энциклопедия
7.3.2.2	http://195.93.165.10:2280 – Электронный каталог библиотеки КГУ
7.3.2.3	http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 83а (Проектор Epson EB-U32 – 1 шт., мобильный ПК ASUS X58L – 1 шт., наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, учебная мебель (столы, стулья, учебная доска))
7.2	Помещение для самостоятельной работы с выходом в интернет, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146 (Моноблоки MSI – модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz – 27 шт., Моноблоки Asus – модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz – 13 шт., учебная мебель (столы, стулья))

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям. Подготовка к лекции заключается в следующем:
 внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
 узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
 ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
 постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
 запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.
Подготовка к практическим занятиям:
 внимательно прочитайте материал лекций относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
 выпишите основные термины;
 ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
 уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
 готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
 рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.
7.2. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля
1. Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником)
Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме: - внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника); - рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них; - выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы; - кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта). При конспектировании текста: - обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа; - составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры); - осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.