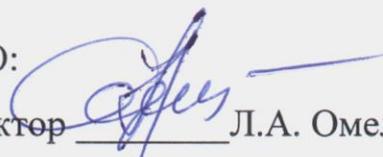


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  Л.А. Омелянович

»  2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПОВЕДЕНИЕ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА

Укрупненная группа: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Программа высшего профессионального образования: «магистратура»

Направление подготовки: 43.04.03 «Гостиничное дело»

Магистерская программа: «Гостиничное и ресторанное дело»

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения: II очная, II заочная

Учебный год: 2019-2020

Донецк
2018

Рабочая программа «Организационное поведение в индустрии гостеприимства» для студентов по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»

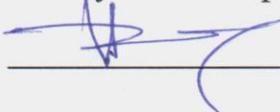
19 июня 2018 года № 30

Разработчик: Рославцева Елена Александровна, к.э.н., ст. преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от «19» июня 2018 г. № 30

Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела

 П.А. Заремба

СОГЛАСОВАНО:

И. О. декана ФРГБ

_____ Л. В. Крылова

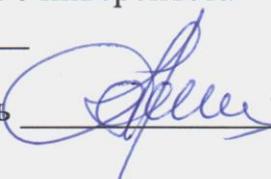
(подпись)

(фамилия, инициалы)

«20» 06 2018 года

Одобрено Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «30» 08 2018 г. № __

«__» _____ 2018 года Председатель  (Л.А. Омелянович)

© Рославцева Е.А., 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
Количество зачетных единиц 3	Укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм»	Вариативная дисциплина свободного выбора студента (профессиональный цикл)	
	Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело		
Модулей - 1	Магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело»	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		II - й	II - й
Индивидуальные научно-исследовательские задания _____ (название)		Семестр	
Общее количество часов - 108		3 - й	4 - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных - 4 самостоятельной работы студента - 8	Программа высшего профессионального образования Магистратура	Лекции	
		18 час.	8 час.
		Практические, семинарские занятия	
		18 час.	10 час.
		Лабораторные работы	
		Самостоятельная работа	
		72 час.	90 час.
Индивидуальные задания:			
Вид контроля: экзамен			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/72 ч.

для заочной формы обучения – 18/90 ч.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков по формированию и реализации кадровой политики в современных предприятиях, рациональному отбору работников на должности и формированию эффективного трудового коллектива, оцениванию и развитию работников, а также целенаправленному использованию их потенциала.

Задачи: преподавания дисциплины является теоретическая и практическая подготовка студентов по следующим вопросам: формирование эффективной системы управления человеческими ресурсами в предприятии; разработка эффективной системы управления знаниями в предприятии; обоснование концептуальных принципов и методологических принципов управления человеческими ресурсами; формирование и анализ состояния кадровой политики предприятия; проектирование системы управления человеческими ресурсами и нормативной численности работников кадровой службы предприятия; управление социальным развитием трудового коллектива.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

В структуре ООП учебная дисциплина М.1.В.14 «Организационное поведение в индустрии гостеприимства» является учебной дисциплиной свободного выбора профессионального цикла рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.04.04 «Гостиничное дело», которая читается в 3-м семестре: 18 ч. лекций и 18ч. практических, заканчивается экзаменом. Компетенции, формируемые в ходе освоения дисциплины, связаны с содержанием дисциплин учебного плана подготовки бакалавров: Б.3.В.25 «Организация труда управленческого персонала», Б.3.В.13 «Основы менеджмента».

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин, в частности Изучению дисциплины «Организационное поведение в индустрии гостеприимства» предшествуют изучение таких дисциплин, как «Стратегический менеджмент», «Корпоративное управление в индустрии гостеприимства», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения курсовых и дипломного проектов.

Дисциплина изучается в 1 семестре в объеме: лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 72 часа, заканчивается экзаменом.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК): способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-2); готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-3).

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК): готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1); готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, историческое наследие государства (ОПК-2).

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК): готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1); способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности и общественном питании (ПК-2); готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц, других средств размещения и объектов общественного питания (ПК-3); готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4); способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14); готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные принципы управления человеческими ресурсами в современной системе менеджмента;
- содержание коллективного договора;
- источники поиска кандидатов на вакантные должности в предприятии и отбирать из них наиболее экономически целесообразные;
- основные функции кадровой службы, в т.ч. менеджера по персоналу.

уметь:

- уметь проводить объективный анализ кадровой работы на основе кадрового мониторинга;
- строить рациональную структуру кадровой службы предприятия;
- характеризовать индивидуальные особенности (сильные и слабые черты характера) работника предприятия;
- проводить собеседование с кандидатами на вакантные должности в предприятии и анализировать анкетные данные;
- составлять план мероприятий по профориентационной работе в трудовом коллективе предприятия;

владеть:

- методами рационального оценивания работников и уметь их применять в каждом конкретном предприятии;
- навыками расчета показателей движения персонала в предприятии;
- умением формировать сплоченный коллектив предприятия и управлять им
- навыками кадрового планирования с целью определения оптимальной численности и структуры работников.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Основы управления персоналом предприятия

Тема 1. Управление персоналом в системе менеджмента предприятий

Управление персоналом как частная функция менеджмента. Этапы исторического развития управления персоналом.

Тема 2. Управление гостиничным и ресторанным персоналом

Личность: сущность, структура. Структура и службы гостиничного персонала. Структура и численность ресторанного персонала. Требования к профессионально-квалификационному уровню работников.

Смысловой модуль 2. Управление трудовым коллективом гостинично-ресторанного предприятия

Тема 3. Формирование коллектива предприятия

Коллектив как социальная группа. Этапы создания и развития трудового коллектива. Структура и эффективность работы трудового коллектива.

Тема 4. Сплоченность и формирование профессиональной команды

Сплоченность коллектива: сущность, стадии. Социально-психологические особенности коллектива в гостинично-ресторанном хозяйстве. Формирование профессиональной команды

Тема 5. Кадровая политика предприятия

Понятие и значение современной кадровой политики предприятий. Стратегии управления персоналом предприятия. Содержание кадровой политики на различных этапах жизненного цикла предприятия.

Смысловой модуль 3. Содержание процесса управления персоналом предприятия

Тема 6. Кадровое планирование в предприятии

Кадровое планирование: цели, задачи, принципы, этапы. Виды планирования работы с персоналом предприятия. Определение потребности предприятия в персонале.

Тема 7. Организация набора и отбора персонала

Наем персонала в предприятие. Привлечение персонала. Методы отбора персонала ресторано-гостиничного предприятия. Профессиональная ориентация в системе управления персоналом. Управление трудовой адаптацией.

Тема 8: Оценка и аттестация персонала

Деловая оценка персонала: содержание и методология. Оценка специалистов и руководителей. Аттестация гостинично-ресторанного персонала.

Тема 9. Управление процессом развития и движением персонала предприятия

Обучение персонала. Управление мобильностью персонала. Планирование и подготовка кадрового резерва.

Тема 10. Эффективность управления персоналом предприятия

Экономическая, социальная и организационная эффективность управления персоналом предприятия. Оценка комплексной эффективности управления персоналом предприятия.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название СМЫСЛОВЫХ модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	ла б	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Основы управления человеческими ресурсами												
Смысловой модуль I. Основы управления персоналом предприятия												
Тема 1. Управление персоналом в системе менеджмента предприятий	12	2	2			8	12	1	1			10
Тема 2. Управление гостиничным и ресторанным персоналом	12	2	2			8	12	1	1			10
Итого по смысловому модулю 1	24	4	4			16	24	2	2			20
Смысловой модуль II. Управление трудовым коллективом гостинично-ресторанного предприятия												
Тема 3. Формирование коллектива предприятия	12	2	2			8	12	1	1			10
Тема 4. Сплоченность и формирование профессиональной команды	12	2	2			8	11,5	0,5	1			10
Тема 5. Кадровая политика предприятия	10	2	2			6	11,5	0,5	1			10
Итого по смысловому модулю 2	34	6	6			24	35	2	3			30
Смысловой модуль III. Содержание процесса управления персоналом предприятия												
Тема 6. Кадровое планирование в предприятии	11	2	2			7	12	1	1			10
Тема 7. Организация набора и отбора персонала	11	2	2			7	12	1	1			10
Тема 8. Оценка и аттестация персонала	11	2	2			7	12	1	1			10
Тема 9. Управление процессом развития и движением персонала предприятия	9	1	1			7	11,5	0,5	1			5
Тема 10. Эффективность управления персоналом предприятия	8	1	1			6	11,5	0,5	1			5
Итого по смысловому модулю 3	50	8	8			34	59	4	5			40
Всего часов	108	18	18			72	108	8	10			90

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не запланированы		

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Управление персоналом в системе менеджмента предприятий	2	1
2.	Управление гостиничным и ресторанным персоналом	2	1
3.	Формирование коллектива предприятия	2	1
4.	Сплоченность и формирование профессиональной команды	2	1
5.	Кадровая политика предприятия	2	1
6.	Кадровое планирование в предприятии	2	1
7.	Организация набора и отбора персонала	2	1
8.	Оценка и аттестация персонала	2	1
9.	Управление процессом развития и движением персонала предприятия	1	1
10.	Эффективность управления персоналом предприятия	1	1
	Всего	18	10

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не запланированы		

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Управление персоналом в системе менеджмента предприятий	8	10
2.	Управление гостиничным и ресторанным персоналом	8	10
3.	Формирование коллектива предприятия	8	10
4.	Сплоченность и формирование профессиональной команды	8	10
5.	Кадровая политика предприятия	6	10
6.	Кадровое планирование в предприятии	7	10
7.	Организация набора и отбора персонала	7	10

8.	Оценка и аттестация персонала	7	10
9.	Управление процессом развития и движением персонала предприятия	7	5
10.	Эффективность управления персоналом предприятия	6	5
	Всего	72	90

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Рабочей программой не предусмотрены.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Балабанова, Л. В. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс] : учеб.-метод. рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине для студентов оч. и заоч. форм обучения, направления подготовки 38.03.02 "Менеджмент", специализация «Менеджмент организаций», «Логистика» / Л. В. Балабанова, Е. В. Сардак, Л. А. Полонская ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ин-т экономики и управления, Каф. маркетингового менеджмента . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов к модулю 1.

1. Дайте понятие управления персоналом как частная функция менеджмента.
2. Назовите и опишите этапы исторического развития управления персоналом.
3. Дайте понятие личность: сущность, структура.
4. Структура и службы гостиничного персонала
5. Структура и численность ресторанного персонала
6. Какие требования предъявляются к профессионально-квалификационному уровню работников.
7. Охарактеризуйте коллектив как социальная группа.

Перечень вопросов к модулю 2.

1. Какие этапы создания и развития трудового коллектива вы знаете.
2. Охарактеризуйте структуру и эффективность работы трудового коллектива
3. Какие показатели характеризуют эффективность работы трудового коллектива?
4. Дайте понятие сплоченность коллектива и назовите его стадии.
5. Социально-психологические особенности коллектива в гостинично-ресторанном хозяйстве
6. Формирование профессиональной команды
7. Понятие и значение современной кадровой политики предприятий.
8. Стратегии управления персоналом предприятия.
9. Содержание кадровой политики на различных этапах жизненного цикла предприятия.

Перечень вопросов к модулю 3.

1. Кадровое планирование: цели, задачи, принципы, этапы.

2. Назовите виды планирования работы с персоналом предприятия.
3. Определение потребности предприятия в персонале.
4. Что необходимо учитывать при приеме персонала в предприятие.
5. Какие методы привлечения персонала существуют.
6. Методы отбора персонала ресторано-гостиничного предприятия.
7. Профессиональная ориентация в системе управления персоналом.
8. Дайте понятие управление трудовой адаптацией.
9. Деловая оценка персонала: содержание и методология.
10. Оценка специалистов и руководителей.
11. Аттестация гостинично-ресторанного персонала.
12. Обучение персонала.
13. Управление мобильностью персонала.
14. Планирование и подготовка кадрового резерва.
15. Экономическая, социальная и организационная эффективность управления персоналом предприятия.
16. Оценка комплексной эффективности управления персоналом предприятия.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

- 1 Управление персоналом в системе менеджмента организации
2. Человеческий капитал и его формирование
3. Формирование персонала и определение его численности
4. Анализ движения и оценка состояния персонала
5. Сравнительный анализ подходов к управлению человеческими ресурсами
6. Стратегические решения в области управления человеческими ресурсами
7. Реализация функции планирования в управлении человеческими ресурсами
8. Роль кадровых служб в системе управления организацией
9. Кадровый маркетинг и его задачи
10. Кадровый консалтинг как элемент развития кадровых служб
11. Кадровый аудит и его основные объекты
12. Сравнительная характеристика методов оценки персонала
13. Кадровые интервью и организация их проведения
14. Источники и анализ первичной информации о персонале
15. Документационное обеспечение кадровой работы
16. Источники и методы привлечения персонала
17. Принципы и методы отбора персонала
18. Сущность и виды адаптации персонала
19. Роль и значение аттестации персонала в организации кадровой работы
20. Опыт разных стран в области создания оценочных центров
21. Повышение квалификации как форма обучения персонала
22. Коучинг как форма развивающего обучения
23. Правовое регулирование трудовых отношений
24. Управление текучестью персонала на современных предприятиях: анализ и обобщение опыта
25. Управление изменениями положения работника в организации
26. Композиция и структуризация как направления организационного проектирования

27. Централизация и децентрализация управленческих процессов: сравнительный анализ практики российских предприятий

Программа подготовки к экзамену

1. Управление персоналом как частная функция менеджмента.
2. Этапы исторического развития управления персоналом.
3. Личность: сущность, структура.
4. Структура и службы гостиничного персонала
5. Структура и численность ресторанного персонала
6. Требования к профессионально-квалификационному уровню работников.
7. Коллектив как социальная группа.
8. Этапы создания и развития трудового коллектива.
9. Структура и эффективность работы трудового коллектива.
10. Сплоченность коллектива: сущность, стадии.
11. Социально-психологические особенности коллектива в гостинично-ресторанном хозяйстве
12. Формирование профессиональной команды
13. Понятие и значение современной кадровой политики предприятий.
14. Стратегии управления персоналом предприятия.
15. Содержание кадровой политики на различных этапах жизненного цикла предприятия.
16. Кадровое планирование: цели, задачи, принципы, этапы.
17. Виды планирования работы с персоналом предприятия.
18. Определение потребности предприятия в персонале.
19. Наем персонала в предприятие.
20. Привлечение персонала.
21. Методы отбора персонала ресторано-гостиничного предприятия.
22. Профессиональная ориентация в системе управления персоналом.
23. Управление трудовой адаптацией.
24. Деловая оценка персонала: содержание и методология.
25. Оценка специалистов и руководителей.
26. Аттестация гостинично-ресторанного персонала.
27. Обучение персонала.
28. Управление мобильностью персонала.
29. Планирование и подготовка кадрового резерва.
30. Экономическая, социальная и организационная эффективность управления персоналом предприятия.
31. Оценка комплексной эффективности управления персоналом предприятия.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ СТУДЕНТЫ

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловый модуль №1		Смысловый модуль №2			Смысловый модуль №3							
10		10			20					40	60	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
5	5	5	3	2	5	4	5	3	3			

T1, T2 – темы смыслового модуля 1
 T3, T4, T5 – темы смыслового модуля 2
 T6, T7, T8, T9, T10 – темы смыслового модуля 3

Шкала оценивания: национальная и ECTS

Сума баллов за все виды учебной деятельности	Оценка ECTS	Оценка по национальной шкале
		для экзамена, диф. зачета, курсового проекта (работы), практики
90 - 100	A	отлично
80 - 89	B	хорошо
75 - 79	C	хорошо
70 - 74	D	удовлетворительно
60 - 69	E	удовлетворительно
35 - 59	FX	Неудовлетворительно с возможностью повторной передачи
0 - 34	F	Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Тренев, В.Н. Управление человеческими ресурсами при реализации проектов. Методика и опыт [Текст] / В.Н. Тренев, М.И. Магура, С.В. Леонтьев . – М. : ПРИОР – 2-е издание 2015 . – 112с. – 5-7990-0730-1.

Дополнительная

1. Цветочкина, И. А. Использование интерактивных методов обучения в преподавании дисциплины "Управление человеческими ресурсами" [Текст] / И. А. Цветочкина // Высшее образование сегодня : рец. изд. ВАК России по психологии и пед. - . 2013. № 9.

2. Красностанова М.В., Осетрова Н.В., Самара Н.В.. Assessment Center дл руководителей. Опыт реализации в российской компании. - М.: "Вершина", 2014. – 364 с..

Электронные ресурсы

1. Гасило, Е. А. Теория организации и организационное поведение [Электронный ресурс] : конспект лекций для студ. дн. и заоч. форм обучения ОУ «Магистр», укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и упр.», направления подготовки 38.04.04 «Государственное и муниципальное управление», профиль «Административный менеджмент» / Е. А. Гасило ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Ин-т экономики и упр., Каф. маркетинг. менедж. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2015

2. Заремба, П. А. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс] : курс лекций для студ. 5 к. спец. "Гостиничное и ресторанное дело" / П. А. Заремба, И. А. Власова ; М-во образования и науки, молодежи и спорта Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Ф-т ресторанно-гостиничного бизнеса, Каф. гостиничного и ресторанного дела . — Донецьк : ДонНУЕТ, 2013 . — Локал. компьютер

3. Сардак Е.В. Управление человеческими ресурсами. [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления подготовки «Менеджмент», оч. и

заоч. форм обучения / Е.В. Сардак; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. туризма . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. HR-лаборатория [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ht.ru>.
2. Ассоциация специалистов по персоналу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hrm.ru>; www.begin.ru.
3. Банк резюме [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.resume-bank.ru>.
4. ВВК. Национальный союз кадровиков. Информационный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kadrovik.ru>.
5. Журнал «Эксперт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.expert.ru>.
6. Кадровое дело. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kdelo.ru>.
7. Кадровый менеджмент [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.maguru.ru>.
8. Национальный союз кадровиков [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kadrovik.ru>.
9. Онлайн-журнал «Управление персоналом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hro.ru/hrm>.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организационное поведение в индустрии гостеприимства» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория, вместимостью 50 человек. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

18. КАДРОВЫЙ СОСТАВ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания,	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено,	Повышение квалификации и (наименование организации, вид

		специальность , квалификация по диплому)	тема диссертации	документа, тема, дата выдачи)
Рославцева Елена Александровна	Старший преподаватель	1. Донецкий государственный университет экономики и торговли, 2004 год., специальность инженер- технолог 2. Донецкий государственный университет экономики и торговли, 2011 год. специальность экономика предприятия	К.э.н., по специальности 08.00.05 – Экономика и управление народным хозяйством: экономика предпринимательств а Дис. защищена 14.02.2017г. на тему «Организация взаимодействия властных и предпринимательских структур»	Защита диссертации 14.02.2017г

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело».