

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»



СОГЛАСОВАНО
 Декан ФЭС Романов С.М.
 « 2019 год



УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по УРКОД В.П. Ермакова
 « 2019 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Управление персоналом в гостиницах и ресторанах

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения очная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора — 2019 г.

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма проме- жуточного кон- троля (экз./зачет)
ОФО								
7	72/2	18	18	-	36	-	-	Зачет
8	144/4	10	10	-	97	-	-	Экзамен (27)
Итого:	216/6	28	28	-	133	-	-	Зачет, экзамен (27)

Сочи 2019г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ (приказ от 08.06.2017 N 515) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составили:

А.В.Апухтин, доцент, к.э.н.



Согласовано:

Руководитель ОПОП



Корягина Е.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры гостиничного и рестораниного бизнеса

Протокол № 1 от «28» 08 2019г.

Заведующая кафедрой



д.э.н., доцент Корягина Е.В.

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 4 от 28 08 2019г.

Председатель УМСН



Корягина Е.В.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического обеспечения



Корягина Е.В.

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__20__г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.1 Тематический план дисциплины	9
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	20
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	21
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	23
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	24
5.3 Особенности преподавания дисциплины	24
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	25
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	25
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цели освоения дисциплины – ознакомление студентов с основами управления персоналом в сфере гостеприимства, изучение отдельных приемов и методов, позволяющих повысить эффективность кадров гостиницы и ресторанов, а также получение навыков по их применению на практике.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

1. изучить особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе;
2. овладение способами стимулирования персонала гостиниц и ресторанов приобретение комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг;
3. рассмотреть основы эффективной коммуникации менеджеров гостиниц и ресторанов;
4. изучить методы контроля трудовой дисциплины и профессиональная этика работников гостиниц и ресторанов;
5. изучить особенности контроля и оценки эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Управление персоналом в гостиницах и ресторанах» относится к обязательным дисциплинам учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность». Освоение дисциплины происходит в седьмом и восьмом семестре.

В таблице 1 приведены межпредметные связи дисциплины.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<i>Общепрофессиональные компетенции</i>			
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Введение в индустрию гостеприимства Гостиничный менеджмент	Преддипломная практика

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категории компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<i>Общепрофессиональные компетенции</i>			
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3-ОПК-2.1.; принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания У-ОПК-2.1.; организовывать процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Н-ОПК-2.1.; навыки управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.2	3-ОПК-2.2.; основные ме-

		Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	тоды и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания У-ОПК-2.1.; применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания Н-ОПК-2.2.; основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
--	--	---	--

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Управление персоналом гостиниц и ресторанов» составляет: 6 зачетных единиц, 216 часов (7 и 8 семестр). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:
7 семестр

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы (ОФО)				
		Всего (ОФО)	Лекции (ОФО)	часы практические (ОФО)	СРС (ОФО)	Контроль
1.	Особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанным бизнесе	12	2	2	6	
2.	Технология поиска, отбора и найма персонала	12	4	4	6	
3.	Введение в должность и профессиональная адаптация нового сотрудника	12	2	2	6	
4.	Методы профессиональной ориентации, обучения и развития персонала гостиниц и ресторанов	12	4	6	6	
5.	Способы мотивирования персонала гостиниц и ресторанов	12	4	2	6	
6.	Контроль и оценка эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания	12	2	2	6	
	Зачет					
ИТОГО		72	18	18	36	

8 семестр

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы (ОФО)				
		Всего (ОФО)	Лекции (ОФО)	Практические занятия (ОФО)	СРС (ОФО)	Контроль
1.	Стратегия управления в гостиничной деятельности	19	2	2	24	
2.	Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия	19	3	3	23	
3.	Технология управления рисками в гостиничной деятельности	20	2	2	25	
4.	Технология управления качеством в гостиничной деятельности	19	3	3	25	
	Экзамен	27				27
Итого		144	10	10	97	

4.1.1 Лекционные занятия

7 семестр 18 часов

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе	2	Кадровые технологии в индустрии гостеприимства. Ключевые этапы управления персоналом. Уровни управления на предприятиях индустрии гостеприимства. Корпоративная культура объектов размещения и предприятий питания.	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	1,4,6
2.	Технологии поиска, отбора и найма персонала	4	Этапы и методы найма персонала. Факторы, влияющие на отбор персонала. Планирование найма. Источники найма персонала. Алго-	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	1, 4, 6, 9

			ризм эффективного найма персонала. Квалификационные требования к персоналу. Оценка резюме и анализ анкет. Вопросы для собеседования с претендентом на работу. Технологии проведения интервью. Критерии отбора персонала отелей и ресторанов. Основные ошибки при подборе персонала.		
3.	Введение в должность и профессиональные адаптации нового сотрудника	2.	Организационная, социально-психологическая и профессиональная адаптации нового сотрудника. Инструменты адаптации сотрудников. Вопросы, волнующие нового сотрудника. Технологии введения в должность нового сотрудника. Наставничество и баддинг. Распределение сфер ответственности при адаптации нового сотрудника. Ошибки адаптации.	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	2, 3
4.	Методы профессиональной ориентации, обучения и развития персонала гостиниц и ресторанов	4	Выявление необходимости обучения персонала. Преимущества профессиональной ориентации. Программа подготовки менеджеров отелей и ресторанов. Особенности обучения взрослых людей. Виды тренингов. Алгоритм подготовки тренинга. Обратная связь при	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	2, 4, 7,8

			обучении сотрудников.		
5.	Способы мотивирования персонала гостиниц и ресторанов	4	Сущность мотивирования людей. Причины необходимости стимулирования мотиваций персонала. Иерархия потребностей человека. Структура мотивационного процесса. Маркетинговый подход к трудовым ресурсам. Основные принципы стимулирования мотивов. Деньги как универсальный корм. Методы нематериального мотивирования сотрудников. Формы похвалы и признания. Критерии лояльности сотрудников. Формирование вовлечённости сотрудников. Контроль демотиваторов.	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	2, 4, 7,8
6.	Контроль и оценка эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания	2	Обзор процесса контроля над работой отеля/ресторана. Сущность и значимость контроля. Задание стандартов. Процесс измерения. Принципы контроля. Управление методом обхода рабочих мест. Статистические отчёты. Кадровый контроль. Управление продуктивностью и контроль трудовых затрат.	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	2, 4, 7,8
Итого:		18			

8 семестр 10 часов

№ п/п	Раздел дисциплины	Объём, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Основы лидерства и управления командами	2	Лидерство и лидерские стратегии. Основные функции лидера. Опорные точки лидерской власти. Харизма лидера. Контекст харизматического мифа лидера. Рычаги лидерской власти. Модель деятельности и система ценностей лидера.	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	1,2,5
2.	Способы стимулирования персонала гостиниц и ресторанов	3	Способы стимулирования персонала гостиниц и ресторанов	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	1,6,7
3.	Инструменты эмоционального интеллекта в управлении персоналом	2	Модель и система координат эмоционального интеллекта. Базовые биологические эмоции. Самообладание личности. Техники смягчения гнева. Управление страхом. Личный эмоциональный дом. Соотношение рационального и эмоционального в работе менеджера отеля и ресторана. Техники достижения эмоциональной гармонии менеджера. Физиологическая составляющая эмоций человека. Виды реакций на фрустрацию. Рефрейминг как инструмент трансформации мысли менеджера. Развитие эмпатии. Способы управления эмоциональной атмосферой контакта и трудовом коллективе.	3-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2	1,2,7,8
4.	Трудовая дисциплина и профессионализм	3	Сущность трудовой дисциплины и методы	3-ОПК-2.1	1,4,6

этика работников гостиниц и ресторанов		её поддержания. Профессиональная этика работников отелей и ресторанов. Тактичность, терпимость, толерантность, деловитость, ответственность, вежливость как составные части этики.	З-ОПК-2.2	
Итого:	10			

4.1.2 Практические занятия

7 семестр 18 часов

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе	2	Кадровые технологии в индустрии гостеприимства. Ключевые этапы управления персоналом. Уровни управления на предприятиях индустрии гостеприимства. Корпоративная культура объекта размещения и предприятий питания.	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	2,4,7,6
2	Технологии поиска, отбора и найма персонала	4	Этапы и методы найма персонала. Факторы, влияющие на отбор персонала. Планирование найма. Источники найма персонала. Алгоритм эффективного найма персонала. Квалификационные требования к персоналу. Оценка резюме и анализ анкет. Вопросы для собеседования с претендентом на работу. Технологии проведения интервью. Критерии отбора персонала отелей и ресторанов. Основ-	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	2,5,6

			ные ошибки при подборе персонала.		
3	Введение в должность и профессиональная адаптация нового сотрудника	2	Организационная, социально-психологическая и профессиональная адаптация нового сотрудника. Инструменты адаптации сотрудников. Вопросы, волнующие нового сотрудника. Технологии введения в должность нового сотрудника. Наставничество и баддинг. Распределение сфер ответственности при адаптации нового сотрудника. Ошибки адаптации.	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2,5
4	Методы профессиональной ориентации, обучения и развития персонала гостиниц и ресторанов	6	Выявление необходимости обучения персонала. Преимущества профессиональной ориентации. Программа подготовки менеджеров отелей и ресторанов. Особенности обучения взрослых людей. Виды тренингов. Алгоритм подготовки тренинга. Обратная связь при обучении сотрудников.	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,6,7
5.	Способы мотивирования персонала гостиниц и ресторанов	2	Сущность мотивирования людей. Причины необходимости стимулирования мотивацией персонала. Иерархия потребностей человека. Структура мотивационного процесса. Маркетинговый подход к трудовым ресурсам. Основные правила стимулирования мо-	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	2,3

			тивов. Деньги как универсальный корм. Методы нематериального мотивирования сотрудников. Формы похвалы и признания. Критерии лояльности сотрудников. Формирование вовлеченности сотрудников. Контроль демотиваторов.		
б.	Контроль и оценка эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания	2	Обзор процесса контроля над работой отеля/ресторана. Сущность и значимость контроля. Задание стандартов. Процесс измерения. Принципы контроля. Управление методом обхода рабочих мест. Статистические отчеты. Кадровый контроль. Управление продуктивностью и контроль трудовых затрат.	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,6,7
Итого!		18			

8 семестр 10 часов

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткие содержательные занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Основы лидерства и управления командой	2	Лидерство и лидерские стратегии. Основные функции лидера. Опорные точки лидерской власти. Харизма лидера. Контент харизматического мифа лидера. Рычаги лидерской власти. Модель деятельности и система ценностей лидера.	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2,5
2	Способы стимулирования персонала гостиниц и ресторанов	3	Способы стимулирования персонала гостиниц и ресторанов	У-ОПК-2.1	1,2

	гостиниц и ресторанов		вания персонала гостиниц и ресторанов	У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	
3	Инструменты эмоционального интеллекта в управлении персоналом	2	Модель и система координат эмоционального интеллекта. Базовые биологические эмоции. Самообладание личности. Техники смягчения гнева. Управление страхом. Личный эмоциональный дом. Соотношение рационального и эмоционального в работе менеджера отеля и ресторана. Техники достижения эмоциональной гармонии менеджера. Физиологическая составляющая эмоций человека. Виды реакций на фрустрацию. Рефрейминг как инструмент трансформации мысли менеджера. Развитие эмпатии. Способы управления эмоциональной атмосферой контакта в трудовом коллективе.	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,5
4	Трудовая дисциплина и профессиональная этика работников гостиниц и ресторанов	3	Сущность трудовой дисциплины и методы её поддержания. Профессиональная этика работников отелей и ресторанов. Тактичность, терпимость, толерантность, деликатность, сознательность, вежливость как составные части этики.	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,3
Итого:		10			

4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

7 семестр 36 часа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Управление персоналом гостиниц и ресторанов»	6	Подготовка доклада	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2,5
2.	Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства	6	Работа с конспектами	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2
3.	Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения	6	Анализ литературы	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,5
4.	Гостиничная деятельность как средство размещения капитала	6	Подготовка доклада	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,3
5.	Информационные технологии в гостиничной деятельности	6	Работа с конспектами	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2
6.	Правовые аспекты гостиничной деятельности	6	Анализ литературы	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2
Итого		36			

8 семестр 97 часов

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Стратегия управления в гостиничной деятельности	24	Работа с конспектами	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2,5
2	Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия	23	Подготовка доклада	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,2
3	Технология управления рисками в гостиничной деятельности	25	Работа с конспектами	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,5
4	Технология управления качеством в гостиничной деятельности	25	Анализ литературы	З-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	1,3
Итого		97			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме по учебному плану составляет 12 часов

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Объем в часах ЗФО
лекция	Технология поиска, отбора найма персонала. Методы профессиональной ориентации, обучения и развития персонала гостиниц и ресторанов. Контроль и оценка эффективности работы сотрудников.	Проблемная лекция	З-ОПК-2.1	2
			З-ОПК-2.2	
			У-ОПК-2.1	
практика	Методы профессиональной ориентации, обучения и развития персонала гостиниц и ресторанов.	Диалог	У-ОПК-2.2	2
			Н-ОПК-2.1	
			Н-ОПК-2.2	
			З-ОПК-2.1	2
			З-ОПК-2.2	

	Способы стимулирования персонала гостиниц и ресторанов. Трудная дисциплина и профессиональные этика работников гостиниц и ресторанов.	Презентация проекта Диспут Защита проекта	У-ОПК-2.1 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.2	2 2
ИТОГО:				12

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочурова. - Москва : Логос, Университетская книга, 2008. - 320 с. - 978-5-98704-272-7. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
2. Джон Уитмор Внутренняя сила лидера : коучинг как метод управления персоналом / Уитмор Джон. - Москва : Альпина Паблишер, 2017. - 310 с. - 978-5-9614-5269-3. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/912499> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. Дмитриев, А. В. Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе : учебное пособие / А. В. Дмитриев, Л. Н. Иванова-Швец. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 112 с. - 978-5-374-00275-1. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/10903.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
4. Королева, Л. А. Управление человеческими ресурсами : учебное пособие / Л. А. Королева. - 2-е изд. - Челябинск, Саратов : Южно-Уральский институт управления и экономики, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 376 с. - 978-5-4486-0682-3. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/81502.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
5. Курс по управлению персоналом / . - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2017. - 186 с. - 978-5-4374-0352-5. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/65253.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Кучеренко, И. М. Технологии управления персоналом и организация труда на предприятиях гостиничного и туристического бизнеса : учебное пособие для студентов-бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «Туризм», «Гостиничное дело», «Менеджмент» / И. М. Кучеренко. - Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017. - 171 с. - 978-5-93926-304-7. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/72410.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Мелихов, Ю. Е. Управление персоналом. Портфель надежных технологий (2-е издание) : учебно-практическое пособие / Ю. Е. Мелихов, П. А. Малух. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. - 193 с. - 978-5-394-01758-2. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/57162.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
8. Райли, Майкл Управление персоналом в гостеприимстве : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000) / Майкл Райли. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 191 с. - 5-238-00873-2. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415303>
9. Управление персоналом : учебное пособие / Г. И. Михайлина, Л. В. Митраева, Д. Л. Михайлина, А. В. Беляк ; под ред. Г. И. Михайлиной. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 280 с. - 978-5-394-01749-0. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415303>

(дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

10. Штейнгольд, Б. И. Современные гостиничные технологии : монография / Б. И. Штейнгольд, В. А. Назаркина ; под ред. Б. И. Штейнгольда. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2014. - 176 с. - 978-5-7782-2524-4. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/45024.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. - Сочи, [2017-]. - URL: <http://lib.sut.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). - Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. - URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. - URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». - Саратов, [2010-]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». - Москва, [2011-]. - URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. - Москва, [2004-]. - Режим доступа: <https://nlib.ru> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Polfred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Ванидзе, ООО «ПОЛФРЕД Справочники». - Москва, [1997-]. - URL: <https://polfred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». - Москва, [1997-]. - Режим доступа: локальная сеть СГУ. - Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итсеус». - Электрон. дан. - Москва, [2014-]. - URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). - Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). - Москва, [2000-]. - URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ.

Зав.библиотекой _____

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Брашнов Д. Г. Гостиничный сервис и туризм : учебное пособие / Д. Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 224 с. - (ПРОФиль). - 978-5-98281-234-6. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/223577> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
2. Быстров С. А. Технологии и организации ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/858884> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. - Москва : Логос, Университетская книга, 2008. - 320 с. - 978-5-98704-272-7. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
4. Райли, Майкл Управление персоналом в гостеприимстве : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000) / Майкл Райли. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 191 с. - 5-238-00873-2. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/71078.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
5. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03125-0. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 239 с. - ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - URL: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. - 1071 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). - 978-5-238-01263-6. - Текст : непосредственный.
8. Кучеренко, И. М. Технологии управления персоналом и организация труда на предприятиях гостиничного и туристского бизнеса : учебное пособие для студентов-бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «Туризм», «Гостиничное дело», «Менеджмент» / И. М. Кучеренко. - Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017. - 171 с. - 978-5-93926-304-7. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/72410.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

9. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 239 с. - ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - URL: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
10. Дмитриев, А. В. Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе : учебное пособие / А. В. Дмитриев, Л. Н. Иванова-Швец. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 112 с. - 978-5-374-00275-1. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/10903.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. - Сочи, [2017-]. - URL: <http://lib.sufr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). - Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. - URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. - URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». - Саратов, [2010-]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». - Москва, [2011-]. - URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. - Москва, [2004-]. - Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачицзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». - Москва, [1997-]. - URL: <http://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». - Москва, [1997-]. - Режим доступа: локальная сеть СГУ. - Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеекс». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Управление персоналом в гостиницах и ресторанах»

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения контрольного опроса; написание Доклада, домашнее задание, дискуссия, деловая игра. Форма промежуточной аттестации – экзамен, зачет.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплексе оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат: (перечислить в соответствии с формами текущей и промежуточной аттестации):

- вопросы для контрольного опроса,
- темы Докладов,
- темы для домашних заданий
- темы для дискуссии,
- деловая игра,
- темы курсовых работ,
- вопросы к зачету,
- вопросы к экзамену,
- экзаменационные билеты.

Примерный перечень вопросов к зачету по курсу «Управление персоналом в гостиницах и ресторанах» 7 семестр:

1. Охарактеризуйте основные функции управления.
2. Корпоративная культура компании и принципы её формирования.
3. Иерархия уровней управления в индустрии гостеприимства.

4. Организационная структура объекта размещения и предприятий питания.
5. Люди как ресурс компании.
6. Правила формирования штатного расписания объекта размещения и предприятий питания.
7. Алгоритм планирования найма персонала.
8. Основные источники найма персонала гостиниц и ресторанов.
9. Спецификации должности.
10. Квалификационные требования к персоналу.
11. Технология анализа анкет претендентов на работу.
12. Правила личной презентации при собеседовании.
13. Правила подготовки к процессу интервьюирования претендента на работу.
14. Группы и назначение вопросов для собеседования с претендентом на работу.
15. Методика проведения собеседования с претендентом на работу.
16. Типичные ошибки, совершаемые при подборе персонала объекта размещения и предприятия питания.
17. Критерии отбора персонала для гостиниц и ресторанов.
18. Взаимодействие менеджера операционной службы объекта размещения с отделом кадров предприятия.
19. Преимущества и недостатки внутреннего найма.
20. Правила составления должностных инструкций для сотрудников гостиниц и ресторанов
21. Причины и пути минимизации текучести кадров на предприятиях индустрии гостеприимства.
22. Специфика введения в должность нового сотрудника гостиницы и ресторана.
23. Особенности процесса адаптации нового сотрудника гостиницы и ресторана.
24. Правила планирования первого рабочего дня нового сотрудника.
25. Назначение и функции наставника нового сотрудника.

Примерный перечень вопросов к экзамену по курсу «Управление персоналом в гостиницах и ресторанах» 8 семестр:

1. Сущность и значение профессиональной ориентации, обучения и развития персонала предприятий индустрии гостеприимства.
2. Содержание программ профессиональной ориентации и обучения сотрудников гостиниц и ресторанов.
3. Виды тренингов персонала гостиниц и ресторанов.
4. Методика подготовки и проведения тренингов для сотрудников.
5. Содержание работы Тренинг-менеджера гостиницы и ресторанов.
6. Особенности обучения взрослых людей.
7. Сущность мотивации и особенности стимулирования персонала гостиниц и ресторанов.
8. Характеристика материальных форм стимулирования персонала.

- использование электронных образовательных ресурсов (электронные учебные пособия, статьи, домашние задания, рассылаемые на электронную почту студентов) при подготовке к лекциям, практическим занятиям и для самостоятельной работы;
- технология «дебаты»: дискуссии предполагающая обсуждение сложных вопросов, проблем изучаемой темы (интерактивная форма проведения занятия);

5.3. Особенности преподавания дисциплины

Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на применение современных интернет-технологий продвижения продукта предприятий общественного питания. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задание в форме изучения кейсов практического применения предприятиями общественного питания современных интернет-технологий рекламного продвижения в сети интернет.

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска Panasonic UB T880W, проектор Optoma EX-565UT, ноутбук 15.6" Core-i3-3120M-2.5Ghz/DDR3-4Gb/HDD-500Gb/NvidiaGF710M/DVD-ROM/Win7HomeBasic

– Microsoft Windows 7 Home Basic. Трёхсторонний договор по проекту Темпус №530529-TEMPUS-1-2012-1-ES-TEMPUS-JPCR. Накладная №32 от 07.10.2013 г. Бессрочная лицензия.

– Kaspersky Endpoint Security – Лицензионный договор №ВК (ИКЗ 181232005119923200100100070010000000) № 101/18д от 02.03.2018 г. Срок действия обновлений – по 30.03.2019, Лицензионный договор №04-S00310L (92/19д) от 01.03.2019 г. Срок действия обновлений – по 28.03.2020 г.

– LibreOffice – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Имиджелогия» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания

комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Управление персоналом гостиниц и ресторанов

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам учебного плана

очная

Составитель аннотации – А.В.Апухтин преп. кафедры ГиРБ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личностно - управленческих качеств, свойственных специалисту по гостиничному делу, и умение их использовать в практической деятельности.
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе 2. Технологии поиска, отбора и найма персонала 3. Введение в должность и профессиональная адаптация нового сотрудника 4. Методы профессиональной ориентации, обучения и развития персонала гостиниц и ресторанов 5. Способы мотивирования персонала гостиниц и ресторанов 6. Контроль и оценка эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания 7. Трудовая дисциплина и профессиональная этика работников гостиниц и ресторанов 8. Основы лидерства и управления командами 9. Инструменты эмоционального интеллекта в управлении персоналом
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Наименование дисциплины, необходимых для освоения данной дисциплины	Введение в индустрию гостеприимства Гостиничный менеджмент
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Формы текущего контроля успеваемости	Вопросы для контрольного опроса, Темы Докладов, Темы для домашних заданий Темы для дискуссии, Деловая игра.
Форма промежуточной аттестации	Зачет Экзамен