

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.05.2025 11:54:22  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

**Высшая школа управления**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

### **38.04.02 МЕНЕДЖМЕНТ**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

### **УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ КОМПЛЕКСОМ**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2025 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Управление персоналом в сфере гостеприимства» входит в программу магистратуры «Управление гостиничным комплексом» по направлению 38.04.02 «Менеджмент» и изучается во 2 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 6 разделов и 26 тем и направлена на изучение места и роли специалиста по управлению персоналом в гостинично-ресторанном комплексе; процесса формирования команды, технологии подбора, ключевых компетенций сотрудников в гостинично-ресторанном комплексе; кадрового администрирования, трудовых отношений, обязательных ЛНА; финансов в сфере управления персоналом, бюджетирования затрат на персонал в гостинично-ресторанном комплексе; корпоративной культуры, HR-бренда, оценки, обучения и развития персонала; HR-аналитики, методологии, подходов, метрик.

Целью освоения дисциплины является изучить правовые аспекты и нормы, регулирующие отношения между работодателем и работниками в сфере гостеприимства; методы формирования и поддержания высококвалифицированной и мотивированной команды, способной обеспечивать высокий уровень обслуживания гостей; специфику работы в сфере гостеприимства, включая потребности и ожидания клиентов; методы оценки эффективности работы сотрудников, сформировать личные и профессиональные качества, необходимые для успешного руководства в сфере гостеприимства; навыки разработки и реализации стратегий, направленных на повышение производительности труда.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Управление персоналом в сфере гостеприимства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

| Шифр | Компетенция                                                                                                                       | Индикаторы достижения компетенции<br>(в рамках данной дисциплины)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4 Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования<br>УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте |
| УК-6 | Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и                                                           | УК-6.1 Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности<br>УК-6.2 Вырабатывает инструменты и методы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|      |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | способы совершенствования на основе самооценки                                   | ее управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей<br>УК-6.3 Анализирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленной задачи<br>УК-6.4 Распределяет задачи на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и анализа ресурсов для их выполнения                                         |
| ПК-2 | Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса | ПК-2.1 Способен формировать конкурентоспособную стратегию развития гостиничного комплекса<br>ПК-2.2 Способен реализовывать стратегию развития гостиничного комплекса, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие<br>ПК-2.3 Способен проводить оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Управление персоналом в сфере гостеприимства» относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Управление персоналом в сфере гостеприимства».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

| Шифр | Наименование компетенции                                                                                                          | Предшествующие дисциплины/модули, практики*                                                                                                                                                     | Последующие дисциплины/модули, практики*                                                                                                                                                     |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | <ul style="list-style-type: none"> <li>Теория управления гостиничным бизнесом</li> <li>Управленческая экономика предприятий гостеприимства</li> </ul>                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Agile и гибридные методы управления проектами в индустрии гостеприимства</li> <li>Финансовый менеджмент в гостинично-ресторанном комплексе</li> </ul> |
| УК-6 | Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства</li> <li>Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Управление инновациями в индустрии гостеприимства</li> <li>Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства</li> </ul>         |

|      |                                                                                  |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2 | Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства</li> <li>• Управление ресурсами департаментов гостинично-ресторанного комплекса</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства</li> <li>• Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства</li> </ul> |
|------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

\*\* - элективные дисциплины /практики

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Управление персоналом в сфере гостеприимства» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

| Вид учебной работы                        | ВСЕГО, ак.ч. |     | Семестр(-ы) |
|-------------------------------------------|--------------|-----|-------------|
|                                           |              |     | 2           |
| Контактная работа, ак.ч.                  | 28           |     | 28          |
| Лекции (ЛК)                               | 14           |     | 14          |
| Лабораторные работы (ЛР)                  | -            |     | -           |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)     | 14           |     | 14          |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 62           |     | 62          |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | 18           |     | 18          |
| Общая трудоемкость дисциплины             | ак.ч.        | 108 | 108         |
|                                           | зач.ед.      | 3   | 3           |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

| Номер раздела | Наименование раздела дисциплины                                                                               | Содержание раздела (темы) |                                                                                                         | Вид учебной работы* |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Раздел 1      | Место и роль специалиста по управлению персоналом в гостинично-ресторанном комплексе                          | 1.1                       | Организационная структура гостинично-ресторанного комплекса                                             | ЛК                  |
|               |                                                                                                               | 1.2                       | Роль и функции службы управления персоналом в гостинице                                                 | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 1.3                       | Компетенции специалиста по управлению персоналом                                                        |                     |
| Раздел 2      | Формирование команды, технологии подбора, ключевые компетенции сотрудников в гостинично-ресторанном комплексе | 2.1                       | Поколения X, Y, Z – как эффективно нанимать сотрудников и управлять командой в индустрии гостеприимства | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 2.2                       | Основные компетенции кандидатов для индустрии гостеприимства                                            | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 2.3                       | Методики и технологии для подбора сотрудников в команду гостинично-ресторанного комплекса               | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 2.4                       | План интервью и интервью по компетенциям                                                                | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 2.5                       | ЕJM - путь сотрудника в компании от кандидата до HiPo                                                   | ЛК, СЗ              |
| Раздел 3      | Кадровое администрирование, трудовые отношения, обязательные ЛНА                                              | 3.1                       | Нормы трудового законодательства, основные ЛНА, регулирующие трудовые отношения                         | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 3.2                       | Трудовые отношения, виды, формы                                                                         | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 3.3                       | Рабочее время, время отдыха                                                                             | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 3.4                       | Дисциплинарные взыскания, сложные увольнения                                                            | ЛК, СЗ              |
| Раздел 4      | Финансы в сфере управления                                                                                    | 4.1                       | Кадровое планирование в гостинично-ресторанном комплексе                                                | ЛК, СЗ              |
|               |                                                                                                               | 4.2                       | Бюджетирование ФОТ и составляющие бюджета затрат на персонал в гостинично-ресторанном комплексе         | ЛК, СЗ              |

|          |                                                                                  |     |                                                                                                                                        |        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|          | персоналом, бюджетирование затрат на персонал в гостинично-ресторанном комплексе | 4.3 | FTE (понятие и принципы учета)                                                                                                         | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 4.4 | Системы оплаты труда, премии и льготы                                                                                                  | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 4.5 | Отчет P&L для нефинансистов                                                                                                            | ЛК, СЗ |
| Раздел 5 | Корпоративная культура, HR-бренд, оценка, обучение и развитие персонала          | 5.1 | HR-бренд, миссия, ценности, реализация мероприятий по продвижению                                                                      | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 5.2 | Оценка персонала. Проведение процедуры, обратная связь, индивидуальные треки развития, работа с HiPo                                   | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 5.3 | Диагностика вовлеченности, удовлетворенности, лояльности персонала, проведение опросов, построение дорожных карт повышения показателей | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 5.4 | Корпоративная культура. Каналы взаимодействия, календарь мероприятий                                                                   | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 5.5 | Построение системы обучения и развития персонала в гостиничной сфере. Современные подходы и методики обучения                          | ЛК, СЗ |
| Раздел 6 | HR-аналитика. Методологии, подходы, метрики                                      | 6.1 | Ключевые метрики HR- функций (подбор, адаптация, текучесть, мотивация, обучение, оценка)                                               | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 6.2 | Аналитика рынка труда. Основные показатели и тренды                                                                                    | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 6.3 | Метрики подбора и адаптации персонала. Влияние на повышение эффективности подбора и адаптации                                          | ЛК, СЗ |
|          |                                                                                  | 6.4 | Метрики обученности и оценки персонала                                                                                                 | ЛК, СЗ |

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Тип аудитории              | Оснащение аудитории                                                                                                                                                                                                                           | Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)                          |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционная                 | Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.                                                                       | Microsoft<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |
| Семинарская                | Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций. | Microsoft<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |
| Для самостоятельной работы | Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.                                  | Microsoft<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

*Нормативные правовые акты, иная документация*

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 26.12.2024)
2. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 N 132-ФЗ (в последней редакции).
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.08.2024).
4. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1853 (в последней редакции) «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
5. Постановление от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении» Профессиональный стандарт 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н).
6. Приказ Минэкономразвития России от 28 декабря 2018 г. № 748 «Об утверждении Методики расчета показателей производительности труда предприятия, отрасли, субъекта Российской Федерации и Методики расчета отдельных показателей национального проекта «Производительность труда и поддержка занятости».
7. Приказ Росстата от 09.10.2017 N 665 (ред. от 15.04.2019) "Об утверждении методики расчета показателя «Прирост высокопроизводительных рабочих мест, в процентах к предыдущему году».

*Основная литература:*

1. Одегов, Ю. Г. Кадровая политика и кадровое планирование: учебник и практикум для вузов / Ю. Г. Одегов, В. В. Павлова, Л. С. Бабынина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 707 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18970-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567525>
2. Управление персоналом: учебник и практикум для вузов / под редакцией А. А. Литвинюка. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 461 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14697-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535714>
3. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565053>

*Дополнительная литература:*

1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 96 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18220-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534557>
2. Волкова, Н. В. Иг-аналитика. Аналитика данных в управлении персоналом: учебник для вузов / Н. В. Волкова, С. А. Евсеева. — Москва: Издательство

Юрайт, 2025. — 104 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19568-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569183>

3. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела: учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543663>

4. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 3 — URL: <https://urait.ru/bcode/534556>

5. Ильин, В. А. Организационная диагностика. Методология и базовые техники: учебник для вузов / В. А. Ильин, Е. В. Звонова; под общей редакцией В. А. Ильина. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21521-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/575037>

6. Колесников, А. В. Корпоративная культура: учебник и практикум для вузов / А. В. Колесников. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 167 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02520-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561198>

7. Мансуров, Р. Е. Настольная книга директора по персоналу: практическое пособие / Р. Е. Мансуров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 384 с. — (Профессиональная практика). — ISBN 978-5-534-08165-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559997>

8. Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для вузов / В. М. Маслова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 451 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15958-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559725> (дата обращения: 20.02.2025).

9. Мкртычян, Г. А. Организационное поведение: учебник и практикум для вузов / Г. А. Мкртычян, С. Ю. Савинова, О. М. Исаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17628-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561271>

10. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности: учебник и практикум для вузов / под общей редакцией С. Ю. Трапицына. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 362 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561098>

11. Павловская, О. Ю. Правовое обеспечение кадрового делопроизводства: учебник для вузов / О. Ю. Павловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 288 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17518-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566454>

12. Петров, А. Я. Трудовой распорядок и дисциплина труда: учебник для вузов / А. Я. Петров. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 537 с. — (Высшее

образование). — ISBN 978-5-534-12404-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566861>

13. Управление человеческими ресурсами: учебник и практикум для вузов / под общей редакцией О. А. Лапшовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 406 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8761-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560094>

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Федеральная служба государственной статистики <https://rosstat.gov.ru/>
- Министерство труда и социальной защиты <https://mintrud.gov.ru/>
- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Управление персоналом в сфере гостеприимства».

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

## **РАЗРАБОТЧИКИ:**

**Эксперт по методологии**

**АНО ДПО «Академия гостеприимства Космос»**  
**к.пед.н., доцент по кафедре туризма и сервиса**

**Ю.В. Проценко**

\_\_\_\_\_  
должность, название кафедры

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия

**Методолог**

**АНО ДПО «Академия гостеприимства Космос»**  
**к.техн.н.**

**О.Н. Кутайцева**

\_\_\_\_\_  
должность, название кафедры

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия

**Старший эксперт по методологии**

**АНО ДПО «Академия гостеприимства Космос»**

**А.А. Демидова**

\_\_\_\_\_  
должность, название кафедры

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

**Заведующий кафедрой  
гостиничного и ресторанного  
бизнеса**

\_\_\_\_\_  
Наименование БУП

\_\_\_\_\_  
Подпись

**К.С. Горяинов**

\_\_\_\_\_  
Фамилия И.О.

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

**Доцент**

\_\_\_\_\_  
Должность, БУП

\_\_\_\_\_  
Подпись

**А.А. Островская**

\_\_\_\_\_  
Фамилия И.О.