

**Объем трудоемкости:** 7 зачетных единиц

**Цель дисциплины:** «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование у студента знаний и умений в области систем управления персоналом в организациях гостинично-ресторанной индустрии. Так как основная задача управления – это достижение цели организации, то менеджеры по кадрам должны уметь добиваться результата посредством оптимального использования трудовых ресурсов.

**1.2 Задачи дисциплины:**

- получение обучающимися знаний о об эффективной системе управления персоналом в гостинично-ресторанных организациях;
- получение обучающимися знаний в области отбора, адаптации, оценки, мотивации, обучении и развитии персонала гостинично-ресторанных предприятий;
- формирование у обучающихся знаний и умений в области в области создания профессиональных команд, поддержания здорового климата в коллективе;
- формирование у обучающихся умений в области формирования и развития трудовых коллективов гостинично-ресторанных предприятий.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Изучение дисциплины базируется на изучении дисциплин Психология, Язык делового общения. Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности, Организация деятельности гостиничных предприятий, Организация деятельности предприятий питания, Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности, а также является основой для прохождения организационно-управленческой, производственной преддипломной практик, выполнения и защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания

<p>ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> цели, функции и методы управления персоналом;</li> <li><input type="checkbox"/> цели, задачи и направления персонал-маркетинга в деятельности организации;</li> <li><input type="checkbox"/> понятие и сущность компетенции персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> этапы и методы отбора и найма персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> методы адаптации нового сотрудника;</li> <li><input type="checkbox"/> методы деловой оценки персонала;</li> <li>методы обучения и развития персонала;</li> <li>теорию высвобождения персонала;</li> <li>методы материальной и нематериальной мотивации персонала;</li> <li>систему оплаты труда персонала;</li> <li>правила восприятия критики и методы управления проблемными сотрудниками;</li> <li>знать типы групповой культуры;</li> <li>знать стили, типы и правила эффективной коммуникации;</li> <li>стратегии управления персоналом организации;</li> </ul>
<p>ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале..</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>трудовой кодекс РФ;</li> <li>стили управления и типы способностей сотрудников;</li> <li>сущность соционики и ее роль в управлении персоналом;</li> <li>управления временем и стрессами в коллективе;</li> <li>методы создания эффективной команды;</li> <li>теорию разрешения и предотвращения конфликтов в коллективе;</li> <li>теорию делегирования полномочий;</li> <li>теорию управления изменениями в организации;</li> <li>основные стратегии изменений в гостинично-ресторанной индустрии;</li> <li>установки сотрудников в отношении изменений</li> </ul>
<p>ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p>	<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> проводить оценку должности;</li> <li><input type="checkbox"/> составлять резюме и автобиографию;</li> <li><input type="checkbox"/> составлять вопросы к собеседованию;</li> <li><input type="checkbox"/> правильно воспринимать критику;</li> <li><input type="checkbox"/> преодолевать коммуникационные барьеры;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить оценку персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить анализ кадрового потенциала;</li> <li><input type="checkbox"/> планировать деловую карьеру персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> разрабатывать систему мотивации и стимулирования персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> управлять конфликтами и стрессами в коллективе;</li> <li><input type="checkbox"/> делегировать полномочия;</li> <li><input type="checkbox"/> нивелировать негативные установки сотрудников в отношении изменений</li> </ul> <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> навыками делового общения;</li> <li><input type="checkbox"/> навыками составления плана адаптации сотрудников;</li> <li><input type="checkbox"/> эффективными методами отбора и найма персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> методами эффективной коммуникации;</li> <li><input type="checkbox"/> приемами оценки персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть методами управления деловой карьерой персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть методами мотивации персонала;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть методами регулирования внутренних конфликтов в коллективе гостинично-ресторанного предприятия</li> </ul>

**Содержание дисциплины:**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.  
Разделы (темы) дисциплины, изучаемые на 4 курсе заочная форма обучения

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	7
1.	Персонал предприятия как объект управления	60	1	1	28
2.	Технология отбора персонала	60	1	1	28
3.	Адаптации и деловая оценка персонала	62	1	1	28
4.	Управление развитием персонала	65	1	1	30
5.	Система мотивации и стимулирования персонала	65	1	2	30
6.	Управление поведением персонала	62	1	1	30
7.	Создание эффективной команды	52	1	2	27
8.	Управление изменениями в организации	22	1	1	20
<b>ИТОГО по разделам дисциплины</b>		<b>239</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>221</b>
Контроль самостоятельной работы (КСР)		-			
Промежуточная аттестация (ИКР)		<b>0,5</b>			
Подготовка к текущему контролю		12,5			
Общая трудоемкость по дисциплине		<b>252</b>			

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет, экзамен

Автор Канаев А.С. , канд. экон. наук