

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**Б1.В.13 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Объем трудоемкости дисциплины: 7 зачетных единиц.

Цель освоения дисциплины

Целью дисциплины «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» является дать студентам знания и практические навыки в области управления персоналом и практические навыки управления персоналом в организациях гостинично-ресторанной сферы.

Задачи дисциплины: познакомить студентов с новейшими исследованиями в области управления персоналом; научить студентов методам групповой работы; освоить основные принципы мотивирования, заложить основы лидерского поведения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе. Вид промежуточной аттестации: зачет и экзамен.

Изучение дисциплины «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на изучении дисциплин «Психология», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» и «Организация деятельности гостиничного предприятия». Данная дисциплина является предшествующей преддипломной практике и выполнению выпускной квалификационной работы.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

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	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает: основные положения и принципы управления персоналом в гостинично-ресторанной деятельности; методы правильной постановки целей и задач персоналу организации. Умеет: использовать основы мотивации персонала в гостинично-ресторанной деятельности; правильно поставить цель и задачи различным подразделениям. Владеет: навыками корректирования целей и задач персоналу; нормативной базой и методами поддержания дисциплины персонала в гостинично-ресторанной деятельности.
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает – виды планирования и методы оценки потребностей в персонале; основы планирования карьеры в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование потребностей в персонале; провести формирование сплоченных коллективов в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки потребностей в персонале различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования потребностей подразделений в человеческих ресурсах; навыками отбора, найма и адаптации персонала
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в	Знает: - методы формирования и функционирования регламентов и стандартов в деятельности персонала организации гостинично-ресторанной сферы; - особенности поддержания и особенности организации управления персоналом в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему управления персоналом; рассмотреть основы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	проектирования потребности в персонале и управления карьерой; Владеет навыками: управления карьерой работников, регламентов и стандартов в деятельности сотрудников организации сферы гостеприимства; - мотивации персонала в гостинично-ресторанной деятельности;

Структура дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам

Разделы дисциплины, изучаемые на 3 курсе ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	Персонал как объект управления. Специфика персонала гостинично-ресторанной индустрии	26,8	6	6	14,8
2	Отбор и найм персонала	27	6	6	15
3	Адаптация и оценка персонала	27	6	6	15
4	Развитие и продвижение персонала	27	6	6	15
5	Теории мотивации	27	6	6	15
6	Методы мотивирования персонала	27	6	6	15
7	Создание команды. Эффективные коммуникации	26	4	6	16
8	Лидерство	25	4	4	17
Итого по дисциплине:		212,8	44	46	122,8
Контроль самостоятельной работы (КСР)		12			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,5			
Контроль		26,7			
Общая трудоемкость по дисциплине		252			

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет и экзамен.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент


подпись

Д.В. Жаворонков