

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 очной форме обучения.

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"> <input type="checkbox"/> цели, функции и методы управления персоналом; <input type="checkbox"/> цели, задачи и направления персонал-маркетинга в деятельности организации; <input type="checkbox"/> понятие и сущность компетенции персонала; <input type="checkbox"/> этапы и методы отбора и найма персонала; <input type="checkbox"/> методы адаптации нового сотрудника; <input type="checkbox"/> методы деловой оценки персонала; методы обучения и развития персонала; теорию высвобождения персонала; методы материальной и нематериальной мотивации персонала; систему оплаты труда персонала; правила восприятия критики и методы управления проблемными сотрудниками; знать типы групповой культуры; знать стили, типы и правила эффективной коммуникации; стратегии управления персоналом организации;
<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>	<p>трудовой кодекс РФ;</p> <ul style="list-style-type: none"> стили управления и типы способностей сотрудников; сущность соционики и ее роль в управлении персоналом; управления временем и стрессами в коллективе; методы создания эффективной команды; теорию разрешения и предотвращения конфликтов в коллективе; теорию делегирования полномочий; теорию управления изменениями в организации; основные стратегии изменений в гостинично-ресторанной индустрии; установки сотрудников в отношении изменений
<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"> <input type="checkbox"/> проводить оценку должности; <input type="checkbox"/> составлять резюме и автобиографию; <input type="checkbox"/> составлять вопросы к собеседованию; <input type="checkbox"/> правильно воспринимать критику; <input type="checkbox"/> преодолевать коммуникационные барьеры; <input type="checkbox"/> проводить оценку персонала; <input type="checkbox"/> проводить анализ кадрового потенциала; <input type="checkbox"/> планировать деловую карьеру персонала; <input type="checkbox"/> разрабатывать систему мотивации и стимулирования персонала; <input type="checkbox"/> управлять конфликтами и стрессами в коллективе; <input type="checkbox"/> делегировать полномочия; <input type="checkbox"/> нивелировать негативные установки сотрудников в отношении изменений <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> навыками делового общения; <input type="checkbox"/> навыками составления плана адаптации сотрудников; <input type="checkbox"/> эффективными методами отбора и найма персонала; <input type="checkbox"/> методами эффективной коммуникации; <input type="checkbox"/> приемами оценки персонала; <input type="checkbox"/> владеть методами управления деловой карьерой персонала; <input type="checkbox"/> владеть методами мотивации персонала; <input type="checkbox"/> владеть методами регулирования внутренних конфликтов в коллективе гостинично-ресторанного предприятия

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 5 семестре 3 курса очная 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	22	4	4	14
2.	Технология отбора персонала	26	4	4	18
3.	Адаптации и деловая оценка персонала	28	4	6	18
4.	Управление развитием персонала	24,8	4	4	16,8
ИТОГО по разделам дисциплины		100,8	16	18	66,8
Контроль самостоятельной работы (КСР)		7			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
Подготовка к текущему контролю		-			
Общая трудоемкость по дисциплине		108			

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 6 семестре 3 курса очная форма обучения

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	7
1.	Система мотивации и стимулирования персонала	30	8	8	14
2.	Управление поведением персонала	30	8	8	14
3.	Создание эффективной команды	26	6	6	14
4.	Управление изменениями в организации	26	6	6	14
ИТОГО по разделам дисциплины		112	28	28	56
Контроль самостоятельной работы (КСР)		5			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3			
Подготовка к текущему контролю		26,7			
Общая трудоемкость по дисциплине		144			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет 5 семестр, экзамен 6 семестр

Автор Канаев А.С. , канд. экон. наук