

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 27.06.2023 09:39:56
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2922034a330e330c1d429c129

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.04 Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело программа магистратуры Гостиничная деятельность

Целью учебной дисциплины «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания» - дать будущим специалистам в сфере гостеприимства необходимые теоретические и практические знания, позволяющие грамотно управлять персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства. В процессе освоения дисциплины анализируется возможность использования передового зарубежного опыта управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства в российской практике.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомить обучающихся с методическими основами процесса организации управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства;
- изучить современные тенденции отечественного и зарубежного опыта в области управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства;
- развить практические навыки обучающихся при оценке эффективности управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства;
- рассмотреть качество услуг как объект управления в индустрии гостеприимства;
- проанализировать особенности управления персоналом в гостиничном бизнесе.

Основные блоки и темы дисциплины:

Методология управления персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Концепция управления персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания как объект управления. Кадровое планирование индустрии гостеприимства. Обучение и развитие персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Организация труда персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Социально-психологический климат в коллективе и его оценка.

Дисциплина «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Индикаторы достижения компетенции:

УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.

ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;

ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства.

ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, коммуникации, лидерства и управления конфликтами (УК-6, ПКУВ-1); роль и место управления персоналом в общеорганизационном управлении и его связь со стратегическими задачами организации (ПКУВ-1); причины многовариантности практики управления персоналом в современных условиях (ПКУВ-2);

уметь: анализировать состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности организации в человеческих ресурсах (ПКУВ-2); разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и программы их адаптации (ПКУВ-1); разрабатывать программы обучения сотрудников и оценивать их эффективность (ПКУВ-2); разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала организации (УК-6, ПКУВ-1);

владеть: современным инструментарием управления персоналом (ПКУВ-1); методами планирования карьеры (УК-6, ПКУВ-2).

Дисциплина «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением тестовых заданий, самостоятельной работы над учебной литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

канд. экон. наук, доцент

Заведующий выпускающей кафедрой

Руководитель магистерской программы



Калашникова С.В.

Кумпилова А.Р.

Кумпилова А.Р.