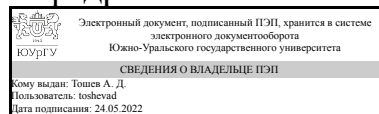


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



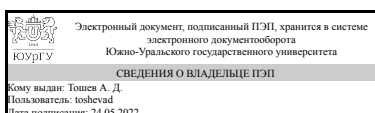
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.22.02 Управление персоналом
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

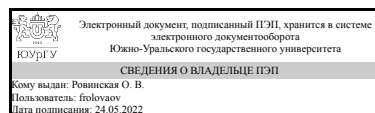
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины - сформировать у студентов целостное представление о сущности, значении и эффективных технологиях управления персоналом на предприятиях общественного питания и научить их решению практических кадровых проблем в условиях современной России. Задачи дисциплины: 1. Ознакомление студентов с различными подходами к процессам управления, методам принятия и реализации управленческих решений. 2. Формирование у студентов знаний о принципах, методах, приемах построения системы управления в области ресторанного сервиса. 3. Обучение студентов применять новые подходы к управлению предприятиями, работающих в сфере ресторанного сервиса в условиях конкурентной борьбы.

Краткое содержание дисциплины

Управлению персоналом придается важное значение в современных экономических условиях. В рамках дисциплины раскрываются первостепенные вопросы, такие как: нормативно-правовое регулирование в сфере управления персоналом, система управления персоналом предприятия в индустрии питания, формирование стратегии управления персоналом, методы построения системы управления персоналом организации.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: основные источники научно- технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Имеет практический опыт: использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; использования методов сбора, обработки и анализа информации в практической деятельности
ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: требования к организации процесса сервиса Умеет: проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; Имеет практический опыт: организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
---	---

Нет	Технология работы службы питания и напитков, История ресторанного дизайна, Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания, Технология продукции общественного питания, Организация предпринимательской деятельности, Деловое общение и основы теории коммуникации, Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса, Кулинарный и кондитерский дизайн, Концептуальные решения в ресторанном сервисе, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)
-----	---

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Изучение материалов и выполнение заданий	87,5	87,5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по
---	----------------------------------	-----------------------------

раздела		видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Управления персоналом: законодательное регулирование	2	1	1	0
2	Система управления персоналом предприятия в индустрии питания	2	2	0	0
3	Кадровая политика, кадровая стратегия, кадровое планирование в ресторанном сервисе	2	1	1	0
4	Трудовой коллектив	3	2	1	0
5	Методы отбора персонала. Оценка (аттестация) персонала	1	1	0	0
6	Развитие. Мотивация персонала	2	1	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Управления персоналом (нормативно-правовое регулирование сферы; цели и задачи управления персоналом; классификация персонала организации; содержание труда и полномочия персонала предприятия ресторанного сервиса)	1
2	2	Система управления персоналом предприятия в индустрии питания. Персонал предприятия как объект управления; сущность, цели и задачи системы управления персоналом; принципы и методы управления. Кадровая служба предприятия.	2
3	3	Кадровая политика, кадровая стратегия (современные требования к кадровой политике; типы кадровой политике). Кадровое планирование в ресторанном сервисе (стратегия и планы управления персоналом; численность персонала на основе нормативов).	1
4	4	Трудовой коллектив: понятие, основные черты и свойства коллектива. Процесс формирования коллектива. Стили руководства коллективом. Конфликты в коллективе и методы их предотвращения.	2
5	5	Методы отбора персонала. Адаптация персонала. Оценка (аттестация) персонала (проведение комплексной оценки труда работника).	1
6	6	Развитие персонала. Мотивация персонала.	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Управления персоналом: законодательное регулирование	1
2	3	Система управления персоналом предприятия в индустрии питания	1
3	4	Трудовой коллектив	1
4	6	Развитие. Мотивация персонала	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием	Семестр	Кол-

	разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс		во часов
Изучение материалов и выполнение заданий	См. список литературы по дисциплине	4	87,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Задание 1 Эссе "Современные проблемы в ресторанном бизнесе"	1	25	В соответствии с заданием-приложением	экзамен
2	4	Текущий контроль	Задание 2 Анализ "Нормативно-правовая база"	1	25	В соответствии с заданием-приложением	экзамен
3	4	Текущий контроль	Задание 3 Структура управления	1	25	В соответствии с заданием-приложением	экзамен
4	4	Текущий контроль	Задание 4 Словарь	1	25	В соответствии с заданием-приложением	экзамен
5	4	Бонус	Бонус за своевременное выполнений заданий	-	15	Бонус начисляется по итогам своевременного выполнения всех заданий в течение семестра	экзамен
6	4	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. Варианты заданий и порядок начисления баллов приведены в приложении. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. Варианты заданий и порядок начисления баллов приведены в приложении. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
ПК-4	Знает: основные источники научно-технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности	+	+	+		+	+
ПК-4	Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности	+	+	+		+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; использования методов сбора, обработки и анализа информации в практической деятельности	+	+	+		+	+
ПК-5	Знает: требования к организации процесса сервиса	+	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов;	+	+	+	+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств	+	+		+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Управление персоналом организации [Текст] Практикум: Учеб. пособие для вузов по направлению и специальности "Менеджмент" Гос. ун-т упр.; А. Я. Кибанов, И. А. Баткаев, И. Е. Ворожейкин и др.; под ред. А. Я. Кибанова. - М.: ИНФРА-М, 2001. - 295 с. ил.
2. Миронов, В. И. Трудовое право России Учеб. В. И. Миронов. - М.: Журнал "Управление персоналом", 2005. - 1149 с.
3. Шекшня, С. В. Управление персоналом современной организации [Текст] учеб.-практ. пособие. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Бизнес-школа "Интел-Синтез", 2000. - 363 с. ил.
4. Шапиро, С. А. Основы управления персоналом в современных организациях : уникальный подход, обеспечивающий эффективную работу компании [Текст] С. А. Шапиро. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Гросс-Медиа, 2007. - 246 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Мананикова, Е. Н. Психология управления [Текст] учеб. пособие Е. Н. Мананикова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2008

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Курс «Управление персоналом» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник. — Москва : Научный консультант, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/219740 (дата обращения: 24.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 24.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839 (дата обращения: 24.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	103 (5)	Мультимедийное оборудование
Лекции	103 (5)	Мультимедийное оборудование