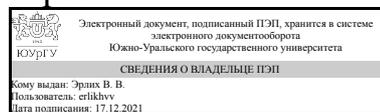


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



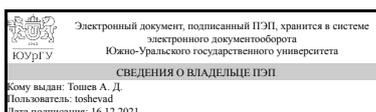
В. В. Эрлих

## 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

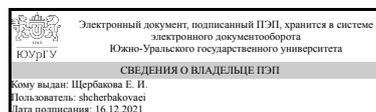
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

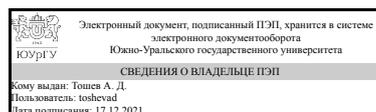
Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной  
программы  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины - сформировать у студентов целостное представление о сущности, значении и эффективных технологиях управления персоналом в современных организациях 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 организациями, работающих в сфере ресторанного сервиса, в условиях конкурентной борьбы.

## Краткое содержание дисциплины

В современных экономических условиях в мировой практике придается важное значение управлению персоналом. Актуальность изучения программы в том, что в ходе изучения дисциплины раскрываются первостепенные вопросы, такие как понятие стратегического управления, сущность, назначение и основные цели стратегии управления персоналом, формирование стратегии управления персоналом, организация кадровой стратегии, 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: навыками использования научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; методами сбора, обработки и анализа информации для использования 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: навыками организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств с учетом

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

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

Нет	Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса, Организация предпринимательской деятельности, Технология продукции общественного питания, Концептуальные решения в ресторанном сервисе, Деловое общение и основы теории коммуникации, Технология работы службы питания и напитков, Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания, Кулинарный и кондитерский дизайн, Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, История ресторанного дизайна, 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	
подготовка к экзамену	70	70
Подготовка к практическим занятиям	17,5	17,5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

#### 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Управления персоналом	2	2	0	0
2	Методы управления персоналом	2	2	0	0
3	Система управления персоналом предприятия в индустрии питания	2	2	0	0
4	Кадровая политика, кадровая стратегия	2	2	0	0
5	Кадровое планирование в ресторанном сервисе	2	0	2	0
6	Трудовой коллектив	2	0	2	0
7	Методы отбора персонала. Оценка (аттестация) персонала	0	0	0	0
8	Развитие. Мотивация персонала	0	0	0	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Управления персоналом(цели и задачи управления персоналом; классификация персонала организации; содержание труда и полномочия персонала предприятия ресторанного сервиса)	2
2	2	Методы управления персоналом(Принципы управления персоналом. Методы управления персоналом.)	2
3	3	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
4	4	Кадровая политика, кадровая стратегия (Современные требования к кадровой политике. Типы кадровой политике.)	2
5	5	Кадровое планирование в ресторанном сервисе (Стратегия и планы управления персоналом. Регламентация численности управленческого персонала на основе нормативов.)	0
6	6	Трудовой коллектив(Понятие, основные черты и свойства коллектива. Процесс формирования коллектива. Стили руководства коллективом. Конфликты в коллективе и методы их предотвращения. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности)	0
7	7	Методы отбора персонала. Оценка (аттестация) персонала (Проведение комплексной оценки труда работника. Методы отбора персонала. Оценка (аттестация) персонала).	0
8	8	Развитие. Мотивация персонала (Определение уровня оплаты труда. Мотивация персонала).	0

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Управления персоналом	0
2	2	Методы управления персоналом	0
3	3	Система управления персоналом предприятия в индустрии питания	0
4	4	Кадровая политика, кадровая стратегия	0
5	5	Кадровое планирование в ресторанном сервисе	2

6	6	Трудовой коллектив	2
7	7	Методы отбора персонала. Оценка (аттестация) персонала	0
8	8	Развитие. Мотивация персонала	0

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
подготовка к экзамену	Управление персоналом организации [Текст] учебник для вузов по специальностям "Менеджмент орг.", "Упр. персоналом", "Экономика труда" А. Я. Кибанов и др.; Гос. ун-т упр. - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 695, [1] с. ил.	4	70
Подготовка к практическим занятиям	Управление персоналом организации [Текст] учебник для вузов по специальностям "Менеджмент орг.", "Упр. персоналом", "Экономика труда" А. Я. Кибанов и др.; Гос. ун-т упр. - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 695, [1] с. ил.	4	17,5

### 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	Промежуточная аттестация	Собеседование	-	100	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга	экзамен

					обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
--	--	--	--	--	---	--

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№
		КМ
		1
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: навыками использования научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; методами сбора, обработки и анализа информации для использования 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: навыками организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств с учетом	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Глазов, М. М. Управление персоналом : анализ и диагностика персонал-менеджмента [Текст] учеб. для вузов по специальности "Антикризисное управление" М. М. Глазов, И. П. Фирова, О. Н. Истомина ; Рос. гос. гидрометеоролог. ун-т. - СПб.: Андреевский издательский дом, 2007. - 252 с.
2. Управление персоналом организации [Текст] учебник для вузов по специальностям "Менеджмент орг.", "Упр. персоналом", "Экономика труда" А.

Я. Кибанов и др.; Гос. ун-т упр. - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 695, [1] с. ил.

3. Управление персоналом [Текст] учеб. для вузов Е. А. Аксенова, Т. Ю. Базаров, Б. Л. Еремин и др.; под ред. Т. Ю. Базарова, Б. Л. Еремина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ, 2007. - 554 с. ил.

4. Альметова, З. В. Управление персоналом [Текст] программа и метод. указания З. В. Альметова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Эксплуатация автомобил. транспорта ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2008. - 14, [1] с.

*б) дополнительная литература:*

1. Корпоративные конфликты: Причины их возникновения и способы преодоления Г. В. Алексеев, А. Д. Бобрышев, Е. Н. Боханова и др.; Под ред. А. С. Семенова, Ю. С. Сизова. - М.: Едиториал УРСС, 2002. - 298 с. ил.

2. Управление персоналом [Текст] учеб. пособие для вузов по специальностям "Менеджмент орг." и "Упр. персоналом" И. Б. Дуракова и др.; под ред. И. Б. Дураковой. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 568 с.

3. Аширов, Д. А. Управление персоналом Учеб. пособие Д. А. Аширов. - М.: Проспект, 2007. - 432 с.

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

1. Кадровое дело: практ. журнал по работе с персоналом/ЗАО "Акцион-Медиа"

2. Мотивация и оплата труда: ежекварт. журнал: 16+/ЗАО "Издат.дом. Гребенников"

3. Управление персоналом: деловой журнал./ АОЗТ "Бизнес-Школа "Интел-Синтез"

*г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Молодчик, А. В. Менеджмент: стратегия, структура, персонал, знание Учеб. пособие для вузов по направлению подгот. "Менеджмент" (080500) А. В. Молодчик, М. А. Молодчик. - М.: ГУ ВШЭ, 2005. - 291, [4] с. ил.

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. Молодчик, А. В. Менеджмент: стратегия, структура, персонал, знание Учеб. пособие для вузов по направлению подгот. "Менеджмент" (080500) А. В. Молодчик, М. А. Молодчик. - М.: ГУ ВШЭ, 2005. - 291, [4] с. ил.

**Электронная учебно-методическая документация**

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система	Ксенофонтова, Х.З. Компетенции управленческого персонала: теория и методология развития [Электронный ресурс] : монография — Электрон. дан. — Москва : Креативная

	издательства Лань	экономика, 2011. — 184 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/3952">https://e.lanbook.com/book/3952</a> . — Загл. с экрана.
--	-------------------	---

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -Техэксперт(30.10.2017)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Практические занятия и семинары	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)