

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.10 Управление персоналом в сфере гостеприимства

Наименование кафедры: Менеджмента организации и управления инновациями

1. Цель и задачи дисциплины

Цель:

Формирование профессионального мышления у студентов в области управления персоналом организации, направленного на усвоение ими сущности процессов управления персоналом, приемов и методов эффективного руководства.

Задачи:

- получение студентами знаний по теоретическим основам и закономерностям функционирования организации и управления персоналом;
- развитие навыков самостоятельного принятия и реализации кадровых решений;
- развитие умений по организации кадровых процессов, обучения персонала и оценке кадров.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Универсальных:

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Общепрофессиональных:

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Профессиональных:

ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Учебная дисциплина «Управление персоналом в сфере гостеприимства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, в системе подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Управление персоналом в сфере гостеприимства» читается студентам направления «Гостиничное дело», по профилю: «Гостинично-ресторанная деятельность», в 5 семестре по ОФО и ЗФО.

3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. (144 час)

4. Планируемые результаты обучения

ИУК 3.1. Знает: принципы и механизмы социального взаимодействия; виды и функции межличностного общения; закономерности осуществления деловой коммуникации; принципы и механизмы функционирования команды как социальной группы

ИУК 3.2. Умеет: выбирать стратегию социального взаимодействия; осуществлять интеграцию личных и социальных интересов; применять принципы и методы организации командной деятельности

ИУК 3.3. Владеет: навыками работы в команде, создания команды для выполнения практических задач, участия в разработке стратегии командной работы; навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия

ИОПК - 2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ИПК -1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ИПК -1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен

6. Дополнительная информация

-выполнение контрольной работы и реферата

- материально-техническое и программное обеспечение дисциплины: для демонстрации лекционного материала, статистической информации используется мультимедийная техника.