

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Рабочая программа дисциплины (модуля),
как компонент образовательной программы
высшего образования - программы бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело,
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Управление персоналом в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление гостиничным бизнесом

Форма обучения: Заочная

Рабочая программа дисциплины (модуля) в виде
электронного документа выгружена из единой
корпоративной информационной системы управления
университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 3068
Подписал: заведующий кафедрой Ступникова Елена
Анатольевна
Дата: 01.06.2021

1. Общие сведения о дисциплине (модуле).

Целью освоения дисциплины «Управление персоналом в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у обучающихся теоретических и методологических знаний в области кадрового менеджмента; приобретение знаний и практических навыков по разработке и применению технологий управления и развития персонала; умение выявлять проблемы в области управления персоналом организации индустрии гостеприимства и находить способы их решения.

Задачами освоения дисциплины «Управление персоналом в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» являются:

- ознакомление с теоретическими основами, историческими предпосылками возникновения и развития теории и практики управления персоналом;

- ознакомление с основными тенденциями в практике управления персоналом в организациях сферы индустрии гостеприимства и общественного питания, как в России, так и за рубежом;

- формирование умений по решению типовых задач в области планирования и организации кадровой работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- приобретение студентами навыков использования технологий управления персоналом в современных организациях сферы индустрии гостеприимства и общественного питания;

- формирование умений оценки эффективности управления персоналом.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю).

Перечень формируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций) в результате обучения по дисциплине (модулю):

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

Обучение по дисциплине (модулю) предполагает, что по его результатам обучающийся будет:

Знать:

квалификационные требования к персоналу гостинично-ресторанных предприятий, структуру системы обучения для индустрии, систему мотивации и стимулирования персонала, критерии и показатели социально-

экономической эффективности управления персоналом и последствия управленческих решений в области работы с персоналом гостиничных и ресторанных предприятий.

Уметь:

устанавливать взаимосвязи между целями, структурой, стратегией организации и управлением персоналом, применять методы руководства коллективом гостинично-ресторанного предприятия, анализировать эффективность системы управления персоналом и оценивать различные варианты управленческих решений с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий.

Владеть:

профессиональной терминологией в области управления персоналом, навыками руководства коллективом гостинично-ресторанного предприятия, методами оценки эффективности управления персоналом и навыками разработки предложений по совершенствованию управления персоналом в организациях сферы индустрии гостеприимства и общественного питания.

3. Объем дисциплины (модуля).

3.1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля).

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 з.е. (72 академических часа(ов)).

3.2. Объем дисциплины (модуля) в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Тип учебных занятий	Количество часов		
	Всего	Семестр	
		№7	№8
Контактная работа при проведении учебных занятий (всего):	16	16	0
В том числе:			
Занятия лекционного типа	6	6	0
Занятия семинарского типа	10	10	0

3.3. Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации составляет 56 академических часа (ов).

3.4. При обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, объем дисциплины (модуля) может быть реализован полностью в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации.

4. Содержание дисциплины (модуля).

4.1. Занятия лекционного типа.

№ п/п	Тематика лекционных занятий / краткое содержание
1	Особенности набора, отбора и обучения персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 1. Подбор и расстановка персонала в гостиницах и предприятиях питания: понятие, принципы, критерии 2. Понятие и методы отбора персонала для гостиниц и предприятий питания 3. Развитие персонала организации сферы гостеприимства и общественного питания
2	Мотивация и стимулирование персонала в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. 1. Формирование системы мотивации и стимулирования персонала в гостиницах и предприятиях питания. 2. Технология разработки системы мотивации и стимулирования персонала
3	Оценка персонала в организации сферы гостеприимства и общественного питания. Конфликты в процессе управления персоналом в организациях. 1. Понятие, функции и система оценки персонала в организациях сферы гостеприимства и общественного питания 2. Аттестация персонала: понятие, цели и виды аттестации 3. Причины возникновения и этапы развития конфликтов среди персонала гостинично-ресторанного предприятия

4.2. Занятия семинарского типа.

Практические занятия

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
1	Штат и штатное расписание организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 1. Коллективное обсуждение роли и значения штатного расписания для успешного ведения гостиничного и ресторанного бизнеса (групповая дискуссия). 2. Индивидуальное решение ситуационной задачи на тему: «Составление штатного расписания для

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
	гостиницы/ресторана».
2	Адаптация персонала в гостиничных и ресторанных предприятиях. 1. Коллективное обсуждение значения индивидуально-психологических особенностей сотрудников при адаптации в гостинице или ресторане (групповая дискуссия). 2. Индивидуальное решение ситуационной задачи на тему: «Составление программы первичной адаптации сотрудника гостиничного предприятия».
3	Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала гостинично-ресторанного комплекса. Карьера сотрудника. 1. Коллективное обсуждение значения обучения персонала организации сферы гостеприимства и общественного питания, его сущность и виды (групповая дискуссия). 2. Индивидуальное решение ситуационной задачи на тему: «Программа повышения квалификации сотрудников в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».
4	Организационная культура на предприятиях индустрии гостеприимства. 1. Коллективное обсуждение особенности российского менталитета при формировании организационной культуры в гостиницах (групповая дискуссия). 2. Индивидуальное выполнение тестовых заданий на закрепление знаний о формировании организационной культуры (тест на тему: «Корпоративная культура организаций сферы гостеприимства и общественного питания»).
5	Высвобождение персонала в организации сферы гостеприимства и общественного питания. 1. Коллективное обсуждение мер профилактики по сокращению и увольнению персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания (групповая дискуссия). 2. Индивидуальное выполнение тестовых заданий на закрепление знаний о высвобождении персонала (тест на тему: «Увольнение и сокращение персонала с организации сферы гостеприимства и общественного питания»)

4.3. Самостоятельная работа обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка к практическим занятиям: - работа с лекционным материалом; - работа с рекомендованной литературой; - самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников; - подготовка к групповым дискуссиям; - подготовка к решению тестовых и ситуационных задач.
2	Подготовка к промежуточной аттестации.
3	Подготовка к текущему контролю.

5. Перечень изданий, которые рекомендуется использовать при освоении дисциплины (модуля).

№ п/п	Библиографическое описание	Место доступа
1	Дейнека А.В., Беспалько В.А. Управление человеческими ресурсами: учебник для бакалавров.,	НТБ МИИТ https://e.lanbook.com/book/93387

	2017, М., Дашков и К	
2	Данилова Е.А. Управление персоналом., 2014, М., МИИТ, НТБ	НТБ МИИТ
3	Еварович С.А., Кузин А.Ю., Невраева И.В. Управление персоналом: учебное пособие., 2017 Томск, ТГУ	НТБ МИИТ https://e.lanbook.com/book/108541
1	Пряжников Н. С., Мотивация трудовой деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования., М.: Издательский центр «Академия», 2012	НТБ МИИТ

6. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, которые могут использоваться при освоении дисциплины (модуля).

Сервер органов государственной власти РФ «Официальная Россия» - <http://gov.ru> Официальный сайт Федерального агентства по туризму (Ростуризм) - <https://tourism.gov.ru> Сайт Научно-технической библиотеки РУТ (МИИТ) - <http://library.miiit.ru> Сайт Российской государственной библиотеки - <http://www.rsl.ru> Сайт Российской национальной библиотеки - <http://nlr.ru> Сайт Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU - <http://elibrary.ru> Информационно-справочный портал Проект Российской государственной библиотеки для молодежи - <http://www.library.ru> Портал национального союза кадровиков - <http://www.kadrovik.ru> Сайт практического журнала по кадровому делу - <http://www.kdelo.ru> Сайт Национальной ассоциации отелей и ресторанов «Академия Гостеприимства» - http://www.nha.ru/promotion/zhurnal_rgd/

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимого для освоения дисциплины (модуля).

Программное обеспечение не требуются.

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для проведения аудиторных занятий по дисциплине используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием: проектор, экран, персональный компьютер/ноутбук.

9. Форма промежуточной аттестации:

Зачет в 8 семестре.

10. Оценочные материалы.

Оценочные материалы, применяемые при проведении промежуточной аттестации, разрабатываются в соответствии с локальным нормативным актом РУТ (МИИТ).

Авторы

Старший преподаватель кафедры
«Сервис и туризм»

Мантрова
Александра
Вячеславовна

Лист согласования

Заведующий кафедрой ЭТИиУСБ
Председатель учебно-методической
комиссии

Е.А. Ступникова

М.В. Ишханян