Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.02.2021 13:11:19
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143141553b2haibee37e75a19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	13,7			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	28	28	28	28
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	88	88	88	88
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. ; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)"

Рабочая программа дисциплины "Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанная деятельность

Составитель(и):

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Знать:

основы мотивации персонала и обеспечение лояльности персонала

основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных

Уметь:

использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Владеть:

навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Роль и функции службы персонала в деятельности гостиниц и общественного питания	Раздел			
1.1	Управление персоналом гостиничного предприятия и сферы общественного питания	Лек	7	2	0
1.2	Управление персоналом гостиничного предприятия и сферы общественного питания	Пр	7	2	0
1.3	Управление персоналом гостиничного предприятия и сферы общественного питания	Ср	7	4	0
1.4	Совершенствование организационного проектирования службы персонала в деятельности гостиниц и сферы общественного питания	Лек	7	2	0
1.5	Совершенствование организационного проектирования службы персонала в деятельности гостиниц и сферы общественного питания	Пр	7	2	0
1.6	Совершенствование организационного проектирования службы персонала в деятельности гостиниц и сферы общественного питания	Ср	7	4	0
1.7	Подбор персонала в гостиницах и сферы общественного питания	Лек	7	2	0
1.8	Подбор персонала в гостиницах и сферы общественного питания	Пр	7	2	0
1.9	Подбор персонала в гостиницах и сферы общественного питания	Ср	7	4	0
1.10	Адаптация персонала в гостиницах и сферы общественного питания	Лек	7	2	0
1.11	Оценка эффективности деятельности службы персонала гостиниц и сферы общественного питания	Пр	7	2	0

1.12	Оценка эффективности деятельности службы персонала гостиниц и сферы общественного питания	Ср	7	4	0
1.13	Источники найма персонала гостиниц и сферы общественного питания	Лек	7	2	0
1.14	Источники найма персонала гостиниц и сферы общественного питания	Пр	7	2	0
1.15	Источники найма персонала гостиниц и сферы общественного питания	Ср	7	8	0
1.16	Использование испытательного срока в процессе адаптации сотрудника	Лек	7	2	0
1.17	Использование испытательного срока в процессе адаптации сотрудника	Пр	7	2	0
1.18	Использование испытательного срока в процессе адаптации сотрудника	Ср	7	8	0
1.19	Цели и методы оценки работ служб (отделов), конкретных сотрудников	Лек	7	2	0
1.20	Цели и методы оценки работ служб (отделов), конкретных сотрудников	Пр	7	2	0
1.21	Цели и методы оценки работ служб (отделов), конкретных сотрудников	Ср	7	8	0
	Раздел 2. Обучение и развитие персонала гостиницы и сферы общественного питания. Стимулирование персонала гостиниц и сферы общественного питания.Повышение лояльности персонала гостиницы и сферы общественного питания.	Раздел			
2.1	Обучение и развитие персонала гостиниц и сферы общественного питания	Лек	7	4	0
2.2	Обучение и развитие персонала гостиниц и сферы общественного питания	Пр	7	4	0
2.3	Обучение и развитие персонала гостиниц и сферы общественного питания	Ср	7	8	0
2.4	Формирование корпоративной культуры в сфере гостеприимства и общественного питания	Лек	7	4	0
2.5	Формирование корпоративной культуры в сфере гостеприимства и общественного питания	Пр	7	4	0
2.6	Формирование корпоративной культуры в сфере гостеприимства и общественного питания	Ср	7	8	0
2.7	Стимулирование и повышение лояльности персонала в сфере гостеприимства и общественного питания	Лек	7	2	0
2.8	Стимулирование и повышение лояльности персонала в сфере гостеприимства и общественного питания	Пр	7	2	0
2.9	Стимулирование и повышение лояльности персонала в сфере гостеприимства и общественного питания	Ср	7	8	0
2.10	Наставничество, коучинг как формы развития персонала в сферы гостепримства и общественного питания	Лек	7	2	0

2.11	Наставничество, коучинг как формы развития персонала в сферы гостеприимства и общественного питания	Пр	7	2	0
2.12	Наставничество, коучинг как формы развития персонала в сферы гостеприимства и общественного питания	Ср	7	8	0
2.13	Теории, методики, факторы, влияющие на систему развития персонала	Лек	7	2	0
2.14	Теории, методики, факторы, влияющие на систему развития персонала	Пр	7	2	0
2.15	Теории, методики, факторы, влияющие на систему развития персонала	Ср	7	16	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)