

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a2551d0740681

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Управление персоналом в ресторанной индустрии

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

всестороннее и глубокое понимание студентами природы и сущности всего спектра управления предприятием общественного питания; умение подтверждать теоретические положения формирования корпоративной культуры предприятия практическими примерами; уметь раскрыть и использовать социальные факторы совершенствования организационной структуры управления.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом в ресторанной индустрии» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	Знать: 31 Требования к персоналу основных профессий
		Уметь: У1 Уметь использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта
		Владеть: В1 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: 32 Основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда
		Уметь: У2 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом производительности труда
		Владеть: В2 Обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: 33 Возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом повышения производительности труда
		Уметь: У3 Использовать способы повышения загруженности технологического оборудования
		Владеть: В3 Знаниями по внедрению индустриальных методов производства
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и человеческие ресурсы, согласно	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по распределению	Знать: 31 Знает принципы и методы управления человеческими ресурсами в различных организационных

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97EC72BE94C3F
Владелец: Еремеева Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

экономическую эффективность предприятия питания	уровня профессиональных знаний и компетенций	структурах.
		Уметь: У1 управлять человеческими ресурсами, повышающими производительность труда
		Владеть: В1 навыками управления человеческими ресурсами
	ПКС-1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: З2 особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У2 проявлять коммуникативные умения в работе с трудовым коллективом предприятия питания
		Владеть: В2 коммуникативными умениями в работе с трудовым коллективом предприятия питания
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениям и предприятия питания	ПКС-1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального управления человеческими ресурсами и технологическими процессами	Знать: З3 теорию групповой динамики и руководства группой
		Уметь: У3 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В3 способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала, программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Знать: З1 критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		Уметь: У1 уметь формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		Владеть: В1 навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ

		обучения
	ПКС-2.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные	Знать: 32 особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
		Уметь: У2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала
		Владеть: В2 методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
	ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: 33 особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У3 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		Владеть: В3 способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 5 зачетных единицы, 180 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 6 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Управление персоналом в ресторанной индустрии_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано