

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Управление персоналом» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Урядниковой М.В. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	9
6. Лабораторные занятия	11
7. Практические занятия.....	11
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	14
9. Самостоятельная работа студента	14
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	17
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	18
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	19

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Программа дисциплины «Управление персоналом» подготовлена с целью помочь студенту получить знания в области кадровой политики на предприятиях общественного питания. С точки зрения современного менеджмента - улучшение использования кадровых ресурсов принято рассматривать как главный резерв повышения эффективности хозяйственной деятельности. В этой связи особую актуальность приобретают вопросы управления персоналом, вопросы подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала, а также развития организации и обучения сотрудников в индустрии питания.

Задачи дисциплины:

- исследование персонала как объекта управления;
- изучение роли и места управления персоналом в системе управления предприятием общественного питания;
- формирование и реализация кадровой политики;
- создание современной службы управления персоналом и ее кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение;
- овладение методами диагностики профессиональной пригодности работников;
- стимулирование трудовой деятельности и мотивации труда на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
УК-3	Деловые коммуникации	1 сем.				Предыдущая
УК-3	Психология и конфликтология	2 сем.				Предыдущая
ПК-3	Производственная практика, организационно-управленческая практика				7 сем.	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	Знать: понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии Уметь: применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии Владеть: навыками использования методов конфликтологии, технологий межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
	УК-3.2 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	Знать: методы и нормы социального взаимодействия Уметь: определять свою роль в команде на основе методов и норм социального взаимодействия Владеть: навыками использования методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде
	УК-3.3 Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата	Знать: способы установления и поддержания взаимосвязей с командой Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Владеть: навыками установки и поддержки контактов, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата
ПК-3 Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3.1 Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания	Знать: функциональные возможности персонала, способы мотивации и стимулирования персонала производства продукции общественного питания Уметь: оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания Владеть: методами по оценке

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
		функциональных возможностей персонала, осуществления мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания
	ПК-3.2 Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	Знать: теории мотивации и подходы к обеспечению лояльности персонала, основы эффективного межличностного и делового общения Уметь: устанавливать эффективное межличностное и деловое общение, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала Владеть: способами эффективного межличностного и делового общения, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
		5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	68,5	68,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	68	68
• занятия лекционного типа	34	34
• занятия семинарского типа:	34	34
практические занятия	34	34
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	6	6
в том числе занятия в форме практической подготовки	12	12
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	75,5	75,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	60	60
- контрольное тестирование	15,5	15,5
3. Промежуточная аттестация: экзамен	36	36
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам
		3 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,5	12,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	158,5	158,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	150	150
- контрольное тестирование	8,5	8,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания

Концепции управления персоналом организации: экономическая, организационная (административная и социальная), гуманистическая. Цели, принципы и методы управления персоналом. Персонал как важнейший ресурс организации общественного питания. Численность персонала. Структура персонала организации общественного питания, её основные виды.

Тема 2. Служба управления персоналом: структура и функции

Место службы управления персоналом в организационно-управленческой структуре организации. Основные функции служб персонала. Структура и численность службы управления персоналом.

Тема 3. Рынок труда в системе рыночного хозяйства

Трудовые ресурсы и проблемы занятости в современной России. Структура трудовых ресурсов. Формы занятости и безработица. Основы регулирования рынка труда. Особенности регионального рынка труда. Регуляторы и социальные силы, действующие на рынке труда. Государственная система управления трудовыми ресурсами и ее основные

задачи.

Тема 4. Планирование трудовых ресурсов организации

Понятие и методы кадрового планирования. Нормирование труда в организациях общественного питания. Анализ и описание работы: основные направления и методы. Структура и значение должностной инструкции. Личностная спецификация (профессиограмма), её основные разделы на предприятиях общественного питания.

Тема 5. Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания

Организация набора кадров. Источники привлечения кандидатов: их достоинства и недостатки. Методы отбора кандидатов. Трудовой контракт. Сущность и основные формы адаптации. Управление адаптацией. Отбор персонала в организации общественного питания, основные требования к кандидату.

Тема 6. Деловая оценка персонала в организации

Понятие, виды, функции оценки персонала. Методы выполнения оценочных процедур. Аттестация как форма оценки: её достоинства и недостатки. Виды аттестации. Структура процесса, требования к проведению аттестации. Аттестации работников общественного питания: сущность и порядок проведения. Методы оценки персональных данных. Оценка результатов труда.

Тема 7. Движение и развитие персонала организации общественного питания

Основные направления профессионального развития персонала. Профессиональное образование, обучение, профессиональная мобильность внутри организации. Структура и методы обучения. Модель обучения персонала (основные этапы профессионального обучения), оценка эффективности обучения.

Тема 8. Разработка программ стимулирования труда работников предприятия общественного питания

Мотивация и стимулирование труда персонала. Разработка системы оплаты труда. Особенности традиционной (тарифной) и нетрадиционной (бестарифной) моделей оплаты труда. Управление системой льгот. KPI система. Особенности системы вознаграждения работников предприятий общественного питания.

Тема 9. Мобильность персонала организации

Показатели, характеризующие движение персонала на предприятии общественного питания. Оборот кадров, направления и методы его анализа. Высвобождение персонала. Управление текучестью персонала.

Высвобождение по инициативе администрации.

Тема 10. Кадровые стратегии и политика организации общественного питания

Понятие и виды кадровой стратегии и кадровой политики. Этапы реализации кадровой политики и оценка ее эффективности. Направления реализации кадровой политики.

Тема 11. Эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания

Экономическая и социальная эффективность управления персоналом. Показатели эффективности. Организация и управление рабочим временем. Кадровый аудит.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания	2	2	6	10	
2.	Тема 2. Служба управления персоналом: структура и функции	2	2	6	10	2
3.	Тема 3. Рынок труда в системе рыночного хозяйства	2	2	7	11	
4.	Тема 4. Планирование трудовых ресурсов организации	2	2	7	11	
5.	Тема 5. Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания	2	2	7	11	2
6.	Тема 6. Деловая оценка персонала в организации	4	4/2	7	15	
7.	Тема 7. Движение и развитие персонала организации общественного питания	4	4/2	7	15	
8.	Тема 8. Разработка программ стимулирования труда работников предприятия общественного питания	4	4/2	7	15	2
9.	Тема 9. Мобильность персонала	4	4/2	7	15	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
	организации					
10.	Тема 10. Кадровые стратегии и политика организации общественного питания	4	4/2	7	15	
11.	Тема 11. Эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания	4	4/2	7,5	15,5	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	34	34/12	75,5	180	6

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания	1	1	14	16	
2.	Тема 2. Служба управления персоналом: структура и функции	1	1	14	16	
3.	Тема 3. Рынок труда в системе рыночного хозяйства	1	1	14	16	
4.	Тема 4. Планирование трудовых ресурсов организации	1	1	14	16	
5.	Тема 5. Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания	1	1	14	16	
6.	Тема 6. Деловая оценка персонала в организации			14	14	
7.	Тема 7. Движение и развитие персонала организации общественного питания			14,5	14,5	
8.	Тема 8. Разработка программ			15	15	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
	стимулирования труда работников предприятия общественного питания					
9.	Тема 9. Мобильность персонала организации	1	1	15	17	
10.	Тема 10. Кадровые стратегии и политика организации общественного питания			15	15	
11.	Тема 11. Эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания			15	15	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	6	6/0	158,5	180	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания	Цели, принципы и методы управления персоналом. Персонал как важнейший ресурс организации общественного питания. Численность персонала. Структура персонала организации общественного питания, её основные виды.	2	
2	Служба управления персоналом: структура и функции	Место службы управления персоналом в организационно-управленческой структуре организации. Основные функции служб персонала. Структура и численность службы управления персоналом	2	
3	Рынок труда в системе рыночного хозяйства	Трудовые ресурсы и проблемы занятости в современной России. Структура трудоустройства. Формы занятости и безработица. Основы регулирования	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		рынка труда.		
4	Планирование трудовых ресурсов организации	Понятие и методы кадрового планирования. Нормирование труда в организациях общественного питания. Анализ и описание работы: основные направления и методы. Структура и значение должностной инструкции. Личностная спецификация (профессиограмма), её основные разделы на предприятиях общественного питания.	2	
5	Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания	Организация набора кадров. Источники привлечения кандидатов: их достоинства и недостатки. Методы отбора кандидатов. Трудовой контракт. Сущность и основные формы адаптации. Управление адаптацией. Отбор персонала в организации общественного питания, основные требования к кандидату.	2	
6	Деловая оценка персонала в организации	Понятие, виды, функции оценки персонала. Методы выполнения оценочных процедур. Аттестация как форма оценки: её достоинства и недостатки. Виды аттестации. Структура процесса, требования к проведению аттестации. Аттестации работников общественного питания: сущность и порядок проведения. Методы оценки персональных данных. Оценка результатов труда.	4	2
7	Движение и развитие персонала организации общественного питания	Основные направления профессионального развития персонала. Профессиональное образование, обучение, профессиональная мобильность внутри организации. Структура и методы обучения. Модель обучения персонала (основные этапы профессионального обучения), оценка эффективности обучения.	4	2
8	Разработка программ стимулирования труда работников предприятия общественного питания	Мотивация и стимулирование труда персонала. Разработка системы оплаты труда. Особенности традиционной (тарифной) и нетрадиционной (бестарифной) моделей оплаты труда. Управление системой льгот. КРІ система. Особенности системы вознаграждения работников предприятий общественного питания.	4	2
9	Мобильность персонала организации	Показатели, характеризующие движение персонала на предприятии общественного питания. Оборот кадров, направления и методы его анализа. Высвобождение персонала. Управление текучестью персонала. Высвобождение	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		по инициативе администрации.		
10	Кадровые стратегии и политика организации общественного питания	Понятие и виды кадровой стратегии и кадровой политики. Этапы реализации кадровой политики и оценка ее эффективности. Направления реализации кадровой политики.	4	2
11	Эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания	Экономическая и социальная эффективность управления персоналом. Показатели эффективности. Организация и управление рабочим временем. Кадровый аудит.	4	2
	Итого		34	12

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания	Цели, принципы и методы управления персоналом. Персонал как важнейший ресурс организации общественного питания. Численность персонала. Структура персонала организации общественного питания, её основные виды.	1	
2	Служба управления персоналом: структура и функции	Место службы управления персоналом в организационно-управленческой структуре организации. Основные функции служб персонала. Структура и численность службы управления персоналом	1	
3	Рынок труда в системе рыночного хозяйства	Трудовые ресурсы и проблемы занятости в современной России. Структура трудовых ресурсов. Формы занятости и безработица. Основы регулирования рынка труда.	1	
4	Планирование трудовых ресурсов организации	Понятие и методы кадрового планирования. Нормирование труда в организациях общественного питания. Анализ и описание работы: основные направления и методы. Структура и значение должностной инструкции. Личностная спецификация (профессиограмма), её основные разделы на предприятиях общественного питания.	1	
5	Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания	Организация набора кадров. Источники привлечения кандидатов: их достоинства и недостатки. Методы отбора кандидатов. Трудовой контракт. Сущность и основные формы адаптации. Управление адаптацией. Отбор персонала в	1	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		организации общественного питания, основные требования к кандидату.		
6	Мобильность персонала организации	Показатели, характеризующие движение персонала на предприятии общественного питания. Оборот кадров, направления и методы его анализа. Высвобождение персонала. Управление текучестью персонала. Высвобождение по инициативе администрации.	1	
	Итого		6	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовая работа по дисциплине не предусмотрена.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Управление персоналом» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1. Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания» с установлением роли управления персоналом в системе управления организацией.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: персонал, человеческие ресурсы, кадры, численность персонала; разобраться в сравнительной характеристике персонала и человеческих ресурсов.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи, тестированный контроль по теме.

Тема 2. Служба управления персоналом: структура и функции

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением управленческой службы.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить должностные характеристики Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих.

Изучая тему, важно приобрести умения проводить анализ делопроизводственного обеспечения системы управления персоналом организации.

Оценочные средства: вопросы для опроса, кейс-задачи (ситуации), задача.

Тема 3. Рынок труда в системе рыночного хозяйства

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Рынок труда в системе рыночного хозяйства» с определением статуса лиц с точки зрения их отношения к занятости и безработице.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: трудовые ресурсы, экономически активное население, безработные.

Изучая тему, важно приобрести умения определять численность населения в трудоспособном возрасте в регионе, уровень занятости и безработицы.

Оценочные средства: тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 4. Планирование трудовых ресурсов организации

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Планирование трудовых ресурсов организации» с определением методов кадрового планирования и нормирование труда.

В процессе усвоения темы необходимо приобрести умения рассчитывать численность персонала организации на основе прогноза изменения интенсивности труда, рассчитывать потребность в персонале.

Оценочные средства: тестированный контроль, задачи.

Тема 5. Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания» с определением основных методов найма, отбора и адаптации персонала на предприятиях общественного питания.

Изучая тему, важно приобрести умения разработать программу мероприятий по адаптации работников организаций общественного питания.

Оценочные средства: тестированный контроль, кейс-задача.

Тема 6. Деловая оценка персонала в организации

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Деловая оценка персонала в организации» с определением видов, функций оценки персонала, методов выполнения оценочных процедур.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить основные виды оценки и аттестации персонала, способы их проведения, структуру процесса, требования к проведению аттестации.

Оценочные средства: тестированный контроль, задачи.

Тема 7. Движение и развитие персонала организации общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Движение и развитие персонала организации общественного питания» с определением основных направлений профессионального развития персонала.

Изучая тему, важно приобрести умения оценки эффективности обучения, определение разрядов работ и работников.

Оценочные средства: тестированный контроль, задачи.

Тема 8. Разработка программ стимулирования труда работников предприятия общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Разработка программ стимулирования труда работников предприятия общественного питания» с определением основных форм и систем оплаты труда работников.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: фонд заработной платы; фонд материального поощрения; средней заработная плата (по предприятию и по категориям работающих).

Изучая тему, важно приобрести умения определять виды заработной платы, их начисления за отработанное время или за выполненный объем работ, суммы премий, больничные и отпускные.

Оценочные средства: тестированный контроль, кейс-задачи.

Тема 9. Мобильность персонала организации

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Мобильность персонала организации» с определением основных показателей оборота численности персонала.

Изучая тему, важно приобрести умения рассчитывать показатели текучести, приема, выбытия, постоянства кадров.

Оценочные средства: задачи, кейс-задачи.

Тема 10. Кадровые стратегии и политика организации общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Кадровые стратегии и политика организации

общественного питания» с определением основной кадровой стратегии организации общественного питания.

Изучая тему, важно приобрести умения выделять этапы реализации кадровой политики и проводить оценку ее эффективности.

Оценочные средства: доклады, тестированный контроль, кейс-задачи.

Тема 11. Эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания» с определением основных показателей эффективности использования трудовых ресурсов.

Изучая тему, важно приобрести умения рассчитывать показатели эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания, выявлять резервы роста производительности труда, планировать численность персонала.

Оценочные средства: тестированный контроль, задачи.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая): ФЗ от 30.11.1994 №51-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая): федер. закон от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

3. Налоговый кодекс РФ (часть первая): федер. закон от 31.07.1998 № 146-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

4. Налоговый кодекс (часть вторая): федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

5. Федеральный закон «О персональных данных» от 27.07.2006 N 152-ФЗ (ред. от 30.12.2020).

б) основная литература:

Управление персоналом : учебник / Федорова Н.В., Минченкова О.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 431 с. — ISBN 978-5-406-07473-2. — URL: <https://book.ru/book/932711>

в) дополнительная литература:

1. Управление персоналом : учебник / М. И. Бухалков. - 2-е изд., испр.

и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003112-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989389> – Режим доступа: по подписке.

2. Управление персоналом : учебник / А. Я. Кибанов, Л. В. Ивановская, Е. А. Митрофанова. - Москва : РИОР, 2020. - 288 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-369-00151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1047094> – Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.