

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:11
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Управление персоналом в ресторанной индустрии
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль)
Технология и организация ресторанного дела.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

В.Г. Попов, д.т.н., профессор

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель 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.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть поведение членов организации и социальных отношений между ними;
- изучить систему функционирования и развития организаций, применение власти в организации;
- освоить действие формальных и неформальных коммуникаций;
- изучить систему мотивации членов организации;
- учитывать личности отдельного работника, проблему вхождения его в коллектив организации и закрепления в этом коллективе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание требований к персоналу основных профессий; основные методы мотивации персонала с учетом производительности труда; - понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;

умение использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта; - принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учетом производительности труда;

владение методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала; знаниями по внедрению индустриальных методов производства; навыками управления человеческими ресурсами и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: История, Экономика, Правоведение, Философия.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде.	Знать: З1 Требования к персоналу основных профессий
		Уметь: У1 использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта
		Владеть В1 обладать методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала

	УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия.	Знать: З2 понимать 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-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий	Знать: З3 понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом повышения производительности труда
		Уметь: У3 Использовать способы повышения загруженности технологического оборудования
		Владеть В3 обладать знаниями по внедрению индустриальных методов производства
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность предприятия питания	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	Знать: З4 понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		Уметь: У4 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		Владеть В4 обладать навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	ПКС-1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: З5 особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
		Уметь: У5 планировать и анализировать программы мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала
		Владеть В5 обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
	ПКС-1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	Знать: З6 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У6 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе

		Владеть В6 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПКС – 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями и предприятия питания	ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Знать: З7 понимает принципы и методы управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.
		Уметь: У7 человеческими ресурсами, повышающими производительность труда
		Владеть В7 обладать навыками управления человеческими ресурсами
	ПКС-2.2 Планирует и анализирует программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знать: З8 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У8 проявлять коммуникативные умения в работе с трудовым коллективом предприятия питания
		Владеть В8 обладать коммуникативными умениями в работе с трудовым коллективом предприятия питания
ПКС-2.3 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные умения	Знать: З9 понимать теорию групповой динамики и руководства группой	
	Уметь: У9 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	
	Владеть В9 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/6	52	34	-	58	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Естественные и	4	3	-	5	12	УК-3.2	Устный опрос

		искусственные организации						ПКС-2.1	Практическая работа № 1
2	2	Основные этапы развития теории организации	4	3	-	5	12	УК-3.1	Устный опрос
								ПКС-2.2	Практическая работа № 2
3	3	Внутренняя структура организации	4	3	-	5	12	УК-3.1	Устный опрос
								ПКС-2.1	Практическая работа № 3
4	4	Группы в организациях	4	3	-	5	12	УК-3.3	Устный опрос
								ПКС-2.3	Практическая работа № 4
5	5	Социальные основы управления в организации	4	3	-	4	11	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-2.2	Практическая работа № 5
6	6	Организационные конфликты	4	3	-	4	11	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-2.3	Практическая работа № 6
7	7	Мотивация и управление	4	3	-	5	12	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-2.2	Практическая работа № 7
8	8	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников	4	3	-	5	12	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-1.2	Практическая работа № 8
9	9	Подбор персонала	4	3	-	5	12	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-1.3	Практическая работа № 9
10	10	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности	4	3	-	5	12	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-1.1	Практическая работа № 10
11	11	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности	6		-	5	13	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-1.3	Практическая работа № 11
12	12	Оценка эффективности управления персоналом	6	2	-	5	13	УК-3.2	Устный опрос
								ПКС-1.2	Практическая работа № 12
13		Экзамен	-	-	-	-	36	УК-3.1	Устный опрос
								УК-3.2	Устный опрос
								УК-3.3	Устный опрос
								ПКС-1.1	Устный опрос
								ПКС-1.2	Устный опрос
								ПКС-1.3	Устный опрос
								ПКС-2.1	Устный опрос
								ПКС-2.2	Устный опрос
ПКС-2.3	Устный опрос								
Итого:			52	34	-	58	180		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Естественные и искусственные организации. Изучаются основные преимущества

естественных и искусственных организаций. Структуры современных организаций.

Раздел 2. Основные этапы развития теории организации. Приводится ретроспектива развития организаций начиная с конца 18 века до настоящего времени. Преимущества и причины смены экономических форм организации.

Раздел 3. Внутренняя структура организации. Приводится классификация внутренних структур организаций. Анализ преимуществ, экономический анализ и недостатки.

Раздел 4. Группы в организациях. Изучаются причины более высокой производительности труда в групповой деятельности в сравнении с индивидуальным подходом.

Раздел 5. Социальные основы управления в организации. Организации рассматриваются, в виде айсберга, где в верхней части формальные структуры, а в нижней неформальные структуры организации.

Раздел 6. Организационные конфликты. Изучаются производственные конфликты, их классификация. Факторы, формирующие причины появления конфликтов. Способы разрешения конфликтов.

Раздел 7. Мотивация и управление. Основоположники системы управления Файоль, Минсберг. Принципы, функции, методы управления. Факторы, мотивирующие мотивацию.

Раздел 8. Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников. Стимул и мотивация персонала. Внедрение в организации мотивирующих стимулов.

Раздел 9. Подбор персонала. Основные этапы подбора персонала. Анкеты для подбора персонала. Требования к персоналу разных профессий. Оценка эффективности.

Раздел 10. Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности. Измерение профессиональных и личностных характеристик. Актуальность разработки мероприятий по адаптации персонала.

Раздел 11. Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности. Должностные обязанности, ролевые функции, оценка эффективности производственной деятельности.

Раздел 12. Оценка эффективности управления персоналом. Оценка эффективности деятельности руководителя организации. Рассмотрение вопросов о властных полномочиях руководителя, их применение. Показатели, характеризующие эффективность управленческих решений.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	4	Естественные и искусственные организации
2	2	4	Основные этапы развития теории организации
3	3	4	Внутренняя структура организации
4	4	4	Группы в организациях.
5	5	4	Социальные основы управления в организации
6	6	4	Организационные конфликты
7	7	4	Мотивация и управление
8	8	4	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников
9	9	4	Подбор персонала
10	10	4	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности
11	11	6	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности
12	12	6	Оценка эффективности управления персоналом
Итого		52	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	3	Естественные и искусственные организации
2	2	3	Основные этапы развития теории организации
3	3	3	Внутренняя структура организации
4	4	3	Группы в организациях.
5	5	3	Социальные основы управления в организации
6	6	3	Организационные конфликты
7	7	3	Мотивация и управление
8	8	3	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников
9	9	3	Подбор персонала
10	10	3	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности
11	11	2	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности
12	12	2	Оценка эффективности управления персоналом
Итого:		34	

Лабораторные работы - лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1	5	Естественные и искусственные организации	Подготовка и оформление практических работ
2	2	5	Основные этапы развития теории организации	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	3	5	Внутренняя структура организации	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	4	5	Группы в организациях.	Подготовка к аттестациям, зачету
5	5	4	Социальные основы управления в организации	Подготовка и оформление практических работ
6	6	4	Организационные конфликты	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
7	7	5	Мотивация и управление	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
8	8	5	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников	Подготовка к аттестациям, зачету
9	9	5	Подбор персонала	Подготовка к аттестациям, зачету
10	10	5	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности	Подготовка и оформление практических работ
11	11	5	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций

12	12	5	Оценка эффективности управления персоналом	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
13	Экзамен	4	Подготовка к экзамену	Изучение примерного перечня вопросов к устному опросу
Итого:		58		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1 текущая аттестация		
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	5
3	Тестирование 1 аттестация	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
2 текущая аттестация		
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	5
6	Тестирование 2 аттестация	20
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
3 текущая аттестация		
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	15
9	Тестирование 3 аттестация	20
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Управление персоналом в ресторанной индустрии	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Управление персоналом в ресторанной индустрии: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Управление персоналом в ресторанной индустрии» / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019.-16с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Управление персоналом в ресторанной индустрии

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-3	УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде.	Знать: З1 Требования к персоналу основных профессий	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 обладать методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначи-	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оп-

		от персонала		тельные ошибки		тимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия.	Знать: З2 понимать основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	Уметь: У2 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учетом производительности труда	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В2 Обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	
УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий	Знать: З3 понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учетом повышения производительности	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	

		труда		ошибки		
		Уметь: У3 Использовать способы повышения загруженности технологического оборудования	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, до- пуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3 обладать знаниями по внедрению индустриальных методов производства	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-1	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	Знать: З4 понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У4 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В4 обладать навыками	Не демонстрирует владение	Частично демонстрирует владе-	В достаточной мере демонстри-	Демонстрирует владение указан-

		применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	указанных навыками	ние указанными навыками, допуская незначительные ошибки	рует владение указанными навыками	ными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: 35 особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	Уметь: У5 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В5 обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	

	<p>ПКС-1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов</p>	<p>Знать: З6 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания</p>	<p>Не демонстрирует знание указанных вопросов</p>	<p>Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>
		<p>Уметь: У6 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>
		<p>Владеть: В6 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
<p>ПКС – 2</p>	<p>ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации</p>	<p>Знать: З7 понимает принципы и методы управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.</p>	<p>Не демонстрирует знание указанных вопросов</p>	<p>Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>

	<p>ПКС-2.2 Планирует и анализирует программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>	<p>Уметь: У7 человеческими ресурсами, повышающими производительность труда</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>
		<p>Владеть: В7 обладать навыками управления человеческими ресурсами</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
		<p>Знать: З8 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания</p>	<p>Не демонстрирует знание указанных вопросов</p>	<p>Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>
		<p>Уметь: У8 проявлять коммуникативные умения в работе с трудовым коллективом предприятия питания</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>

		Владеть: В8 обладать коммуникативными умениями в работе с трудовым коллективом предприятия питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-2.3 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные умения	Знать: З9 понимать теорию групповой динамики и руководства группой	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	Уметь: У9 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В9 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Управление персоналом в ресторанной индустрии

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность:

Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М. : Академия, 2011. - 176 с.	15	25	100	-
2	Попов, Владимир Григорьевич. Организационно-управленческие процессы в системе организации работы предприятий общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / В. Г. Попов ; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ, 2010. - 103 с. : табл. - Электронная библиотека ТИУ	35+ЭР	25	100	+
3	Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К?, 2008. - 328 с.	15	25	100	-

Лист согласования

Внутренний документ "Управление персоналом в ресторанной
индустрии_2022_19.03.04_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано