

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Управление персоналом в ресторанной индустрии
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Управление персоналом в ресторанной индустрии».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТШП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой -  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

В.Г. Попов, д.т.н., профессор



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель:

- 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:

- 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/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.05 «Управление персоналом в ресторанной индустрии» относится к вариативной части. Для полного усвоения данной дисциплины студенты должны знать следующие разделы ФГОС: История, Экономика, Правоведение, Философия;

Знания по дисциплине «Управление персоналом в ресторанной индустрии» необходимы студентам данного направления для усвоения знаний по следующим дисциплинам: Организация производственной деятельности; для разработки курсового проекта, написание дипломного проекта.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

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)
ПКС-1. Способен обеспечивать	ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	31 Требования к персоналу основных профессий
		У1 использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта
		В1 обладать методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала
	ПКС-1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эф-	32 понимать основные методы мотивации персонала с учётом производительности труда

производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания	эффективного использования человеческих ресурсов	У2 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом производительности труда
		В2 Обладать навыками разрешения производственных конфликтов для достижения высокой производительности труда
	ПКС-1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	З3 понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом повышения производительности труда
		У3 Использовать способы повышения загруженности технологического оборудования
ПКС – 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	В3 обладать знаниями по внедрению индустриальных методов производства
		З4 понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		У4 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
	ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	В4 обладать навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		З5 особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
		У5 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала

		В5 обладать методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
	ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	З6 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		У6 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		В6 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знает основные концепции управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.	37 понимает принципы и методы управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.
		У7 человеческими ресурсами, повышающими производительность труда
		В7 обладать навыками управления человеческими ресурсами
	УК-3.2. Применяет социально-психологические методы при построении эффективной системы управления персоналом.	38 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		У8 проявлять коммуникативные умения в работе с трудовым коллективом предприятия питания
	УК-3.3. Знает принципы и методы командообразования.	В8 обладать коммуникативными умениями в работе с трудовым коллективом предприятия питания
		39 понимать теорию групповой динамики и руководства

		группой
		У9 формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
		В9 обладать способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 6 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	6	52	34	-	58	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

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 искусственные организации	4	3		5	12	ОПК-3,1 УК-10.2	Устный опрос
2	2	Основные этапы развития теории организации	4	3		5	12	ОПК-3,2 УК-10.1	Устный опрос
3	3	Внутренняя структура организации	4	3		5	12	ОПК-3,1 УК-10.1	Устный опрос
4	4	Группы в организациях.	4	3		5	12	ОПК-3,3 УК-10.3	Устный опрос
5	5	Социальные основы управления в организации	4	3		4	11	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
6	6	Организационные конфликты	4	3		4	11	ОПК-3,3 УК-10.2	Устный опрос
7	7	Мотивация и управление	4	3		5	12	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос

8	8	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников	4	3		5	12	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
9	9	Подбор персонала	4	3		5	12	ОПК-3,3 УК-10.2	Устный опрос
10	10	Профессиональные и личные характеристики кандидатов на вакантные должности	4	3		5	12	ОПК-3,1 УК-10.2	Устный опрос
11	11	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности	6	2		5	13	ОПК-3,3 УК-10.2	Устный опрос
12	12	Оценка эффективности управления персоналом	6	2		5	13	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
...	Курсовая работа –не предусмотрена								
...	экзамен						36		
Итого:			52	34	-	58	180		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

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/модуля 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 5.2.4

№ 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
Итого:		58		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

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	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
ВСЕГО:		100	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.ru

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

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

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

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презента-	1	Наглядность при изучении соответствующего

ций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)		материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

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.

1.Какие этические требования необходимы персоналу предприятий общественного питания для включения в Кодекс этичного поведения предприятия?

2.Почему ремесленный способ производства товаров в 17 - 18 вв. уступил место фабричной системе организации труда.

3.Мотивация в управлении персоналом предприятий общественного питания. Теория баланса между побуждением и вкладом (теория Барнарда и Саймона).

1.Назовите основные этапы и критерии подбора персонала для предприятий общественного питания (как личностные, так и профессиональные).

2.Объясните, что такое аномия и отчуждение. Причины их возникновения, и каким образом они могут разрушить организацию.

3.Сущность мотивации как функции управления в организации. Мотив. Стимул. Факторы, влияющие на мотивацию персонала.

1.Назовите комплекс мероприятий по реализации задач по повышению эффективности управления персоналом предприятий общественного питания?

2.Предмет, цели, задачи дисциплины. «Человеческий фактор», его структура, последствия невнимания к потребностям человека.

3.Сущность конфликтов. Классификация конфликтов. Причины возникновения конфликтов в организации. Протекание конфликта. Разрешение конфликтов и их последствия.

1.Естественные и искусственные организации. Эффект синергии. Его особенность и значимость при управлении персоналом организации.

2.Каким словом можно охарактеризовать основу школы научного управления? В чём сущность и новизна данного направления? Недостатки.

3.Ретроспектива развития массового питания, предпосылки возникновения отрасли общественного питания в нашей стране.

1. Имеют ли работники предприятий общественного питания существенные отличия от других социальных групп? Определите и назовите эти отличия?

2. Системный подход при изучении организации. Особенности. Преимущества и недостатки.

3. Основные достоинства реформы 1985 года в системе предприятий общественного питания СССР.

1. Основные мероприятия по достижению привлекательности, повышению эффективности отрасли общественного питания.

2. Назовите основные направления изучения деятельности организации сторонниками школы научного управления. Недостатки.

3. Сущность процесса управления. Теория управления по Э. Файолю, функции. Теория управления по Д. Минцбергу, функции.

1. Формы и методы адаптации опыта зарубежных стран в системе предприятий общественного питания России.

2. Назовите причины возникновения школы человеческих отношений по теории Э. Мэйо, У. Френча, Ч. Белла в теории организации?

3. Деятельность команд в организации. Признаки команды. Характеристика высокоэффективной команды. Отличие команды от группы.

1. Организация как система. Системный подход к изучению организации. Принципы системы. Изоморфизм. Рекурсивность.

2. Возникла напряжённость между сотрудниками и руководством. Снизилась заинтересованность в качественном выполнении работы. Какие способы управления целесообразно использовать?

3. Причины формирования групп. Особенности групповой деятельности. Принципы формирования групп.

1. Какие негативные последствия в управлении могут возникнуть при чрезмерном увлечении принципами школы человеческих отношений?

2. Корпоративная культура. Культура организации. Виды корпоративной культуры.

3. Сущность формальных и неформальных групп. Стадии развития групп. Принцип эффективной группы.

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
ПКС-1. Способен использовать знания для мобилизации персонала с целью достижения планируемых показателей с учётом внешних и внутренних факторов	ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций	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
		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
		В1 обладать методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные	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
ОПК-1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	32 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	
	У2 Принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учётом 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	
	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	
ОПК-1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	33 понимать возможности замены ручного труда технологическим оборудованием с учётом 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		
		У3 Использовать способы повышения загрузки технологического оборудования	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В3 обладать знаниями по внедрению промышленных 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 – 2 Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	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
		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
		В4 обладать навыками	Не демонстрирует владение указанными	Частично демонстрирует владение	В достаточной мере демонстрирует	Демонстрирует владение указанными

		применения критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	занными навыками	ние указанными навыками, допуская незначительные ошибки	рует владение указанными навыками	ными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	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
	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
	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

	ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	З6 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания	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
		У6 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
		В6 обладать способностями 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
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной	УК-3.1. Знает основные концепции управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.	З7 понимает принципы и методы управления человеческими ресурсами в различных организационных структурах.	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

цели		У7 человеческими ресурсами, повышающими производительность 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
		В7 обладать навыками управления человеческими ресурсами	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-3.2. Применяет социально-психологические методы при построении эффективной системы управления персоналом.	38 понимать особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания	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
		У8 проявлять коммуникативные умения в работе с трудовым коллективом предприятия питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		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
	УК-3.3. Знает принципы и методы командообразования.	39 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
		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
		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 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	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТТПП



В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК _____ Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.
М.П.

**Дополнения и изменения
к рабочей программе дисциплины (модуля)**

на 20_ - 20_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

Дополнения и изменения внес:

_____ (должность, ученое звание, степень) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры ТТПП.

(наименование кафедры)

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____.

Заведующий кафедрой _____ Попов В.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой/

Руководитель образовательной программы _____ В.Г. Попов

« ____ » _____ 20__ г.