

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.09. Управление персоналом в предприятиях питания

Семестр: 5

Количество часов: 54

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Управление персоналом в предприятиях питания» относится к профессиональному циклу вариативной части профессионального модуля специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

В процессе изучения дисциплины прослеживается преемственность и взаимосвязь со следующими дисциплинами: «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Управление персоналом является одним из важнейших направлений в стратегии современного предприятия, поскольку в условиях современного производства роль человека возрастает, и его способностям, уровню знаний и квалификации предъявляются все более высокие требования.

Для того, чтобы эффективно управлять персоналом и более того – оценивать его эффективность, необходимо знать, что такое управление персоналом и каковы цели и задачи этого процесса.

Цель: формирование сознательного представления об управлении персоналом и приобретении навыков в овладении знаниями и умениями управления персоналом в предприятиях питания.

Задачи: Изучение проблем управления персоналом, освоение методов управления персоналом в предприятиях питания.

Содержание дисциплины:

управление персоналом и эволюция взглядов на его роль в жизни общества и предприятия. Планирование потребности персонала. Подбор и прием на работу. Профессиональное обучение персонала. Профессиональное развитие как развитие карьеры. Подготовка руководителей. Социальная адаптация персонала. Оценка персонала в современной организации.

Мотивация персонала. Эффективное управление персоналом организации. Совершенствование организации труда. Контроль за деятельностью кадров

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 8;ОК 9; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-6.4; ПК-6.5.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, для оформления курсовой работы, нового оборудования для предприятий общественного питания.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы о разработке новых видах современного оборудования для предприятий общественного питания.

Составитель: С.В. Андреева, кафедра социально-культурного сервиса и туризма