

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.02 Управление персоналом в предприятиях питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Сущность и специфика управления персоналом предприятия питания.
2. Планирование и подбор персонала предприятия питания. Безопасность и охрана труда, системы поддержки здоровья. Адаптация новых работников предприятия общественного питания.
3. Оценка профессионального уровня персонала. Аттестация персонала. Составление программ обучения и развития персонала предприятий питания.
4. Мотивация и стимулирование персонала. Разработка мотивационных программ.
5. Формирование эффективной организационной культуры и социально-психологического климата в коллективе.
6. Лидерство и стили управления персоналом.
7. Эффективность работы трудового коллектива на основе современных методов управления персоналом.

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области

мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

**Разработчик:** кафедра социально-культурного сервиса и туризма