

Guia docent de l'assignatura "Gestió dels Recursos Humans a la Indústria Hotelera"

I. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Gestió dels Recursos Humans a la Indústria Hotelera
- ✓ **Codi:** 103745
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2016-2017
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Obligatòria
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 ECTS (150 hores)
- ✓ **Període d'impartició:** 1r Semestre
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català-Castellà
- ✓ **Professorat:** M^a José Poza

II. PRESENTACIÓ

Aquesta assignatura pretén que l'alumne conegui amb profunditat i adquireixi una visió estratègica dels mètodes i tècniques més adequades per a la gestió dels Recursos Humans dins de les empreses del sector hotelier. Per això s'analitzen les problemàtiques de l'empresa que tenen repercussió en el personal, així com diversos aspectes relacionats amb la seva gestió.

L'enfocament de l'assignatura és combinar continguts teòrics amb una base pràctica, mitjançant exercicis, dinàmiques de grup, role-playing, presentacions personals i grupals, així com altres activitats complementàries.

III. OBJECTIUS FORMATIUS I COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

OBJECTIUS FORMATIUS

En finalitzar l'assignatura l'alumne haurà de ser capaç de manejar, des d'un punt de vista gerencial, la Gestió de Recursos Humans per Competències, per la qual cosa haurà de:

1.- Conèixer diversos conceptes teòrics, tant referent a Polítiques de Personal (Selecció de Personal, Formació, Avaluació, Planificació, etc.), com pel que fa a Direcció de Persones (Lideratge, Motivació, Comunicació, etc.).

2.- Adquirir mitjançant la pràctica diverses destreses per a la pràctica en un futur pr xim.

3.- Reflexionar i sensibilitzar-se davant de característiques pròpies, a fi de ser conscients de les pròpies habilitats, que li permetran dur a terme aquesta activitat.

Així mateix haurà de conèixer quina és la funció de l'actual Direcció de Personal, integrada a una organització, tant per donar respostes a les necessitats de l'organització (empresa) com a les persones que la integren.

Al temps es reflexiona sobre les possibles aportacions que es pot fer des de l' rea de Recursos Humans a la **formació per a la sostenibilitat**, facilitant espais que permeti buscar soluci s a possibles conflictes que sorgeixen en les relacions societat - naturalesa.

COMPETÈNCIES I RESULTATS DE L'APRENTATGE

COMPETÈNCIA

CE1. Demostrar que coneix i compren els principis bàsics de l'allotjament i la restauració en totes les seves dimensions, departaments, activitats i àrees en el context del sector turístic.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE1.1 Identificar la base tòrica i conceptual de l'estratègia de l'empresa turística.

CE7. Identificar i aplicar els elements que regeixen l'activitat dels sectors de l'hoteleria i la restauració, la seva interacció amb l'entorn, així com el seu impacte als diferents subsistemes empresarials del sector.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE7.1 Distingir, identificar i aplicar els conceptes de la direcció estratègica pel que fa als productes referents a les empreses d'allotjament i restauració.

CE11. Definir i aplicar la direcció i gestió (*management*) dels diferents tipus d'organitzacions al sector de l'hoteleria i la restauració.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE11.1 Distingir, identificar i aplicar els conceptes de la direcció estratègica pel que fa als productes referents a les empreses d'allotjament i restauració.

IV. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

- CT1 - Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.
- CT4 - Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- CT6 - Ser capaç de buscar informació rellevant de forma eficient.
- CT7 - Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent situar-se al lloc dels altres negociant i gestionat conflictes.
- CT9 - Demostrar un comportament ètic a les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
- CT10 - Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
- CT11 - Gestionar i organitzar el temps.
- CT12 - Treballar en equip.
- CT13 – Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.

V. TEMARI I CONTINGUTS

A) LA FUNCIÓ DIRECTIVA (12 hores)

1. Àmbit i contingut de la política de Recursos Humans.
2. Intel·ligència emocional.
3. Concepte, element i tipus de direcció.
4. Organització del Treball. Estructura Organitzativa i Humana.
5. Tendències actuals.
6. La Direcció en les empreses hoteleres.

B) LA GESTIÓ DELS RECURSOS HUMANS (28 hores)

7. Planificació dels RRHH.
8. Anàlisi, descripció i valoració de llocs de treball.
9. Procés de reclutament i selecció de persones. Integració i orientació.
10. Formació i desenvolupament del personal. Desenvolupament de carreres.
11. Avaluació del rendiment. Avaluació 360º. Assessment Center.
12. Les polítiques de RRHH al sector hotelier.

C) EL COMPORTAMENT ORGANITZATIU (20 hores)

13. Percepció - Comunicació Interpersonal i en l'Organització.
14. La motivació d'equips de treball
15. Estils de direcció. Liderar o seduir. La direcció per objectius.
16. Gestio del temps. Delegació.
17. Cultura organitzativa i Clima Laboral.
18. Les persones com a element clau en la gestió de les empreses del sector hotelier

VI. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

ACOSTA, A., Fernández, N., Moll n, M., "Recursos Humanos en Empresas de Turismo y Hostelería. Prentice Hall. 2002

CASANUEVA, C., GARCÍA, J., CARO, F.J., "Organización y gestión de empresas turísticas", Ed.Pir mide, Madrid. 4  ed.2004

CLAVER, E., GASC O, J.L., LLOPIS, J., "Los recursos humanos en la empresa: Un enfoque directivo", Ed. Civitas, Madrid. 1995.

CUBEIRO, Juan C. "La sensación de fluidez". Ed. Prentice Hall. 2001.

DOLAN, S., SCHULER, R., VALLE, R., "La gestión de los Recursos Humanos", Mc Graw-Hill, Madrid. 2003.

GASALLA, José M . "La nueva dirección de personas". Ed. Pirámide. Madrid. 2000

GUILLEN PARRA, M. " tica en las organizaciones". Ed. Prentice Hall. 2006

ROBBINS, S. P., "Comportamiento organizacional", Ed. Prentice Hall Inc, México. 2004

SALANOVA, Marisa, SCHAUFELI, Wilmar. "El *engagement* en el trabajo. Cuando el trabajo se convierte en pasión". Alianza Editorial.

Altre material de suport en format digital i enllaços a pàgines web, a través del Campus Virtual.

VII. METODOLOGIES DOCENTS

L'assignatura funciona partint de tres metodologies d'ensenyament -aprenentatge:

a) Metodologia de la part teòrica de l'assignatura:

Explicacions presencials de tipus classe-magistral, dels conceptes bàsics, dels diferents temes del programa. Les classes s'imparteixen amb suport audiovisual (visionat d'algun vídeo com a reforç de la teoria, presentacions en power point, etc.).

b) Metodologia de la part pràctica de l'assignatura:

Realització i exposició en classe d'exercicis i de casos pràctics (individuals i en equip) relacionats amb les explicacions teòriques (alguns exercicis es realitzessin fora de l'horari de classe). A més s'elaborarà un treball/s, sobre alguns dels temes de programa, presentant-lo públicament en classe. Tant els exercicis com el treball|s, impliquen el lliurament d'un document en paper i/o format digital per a la seva avaluació.

c) Metodologia de la part no presencial de l'assignatura:

La plataforma del Campus Virtual s'utilitzarà com a complement d'informació i mitjà de comunicació alternativa de l'aula entre alumnes i professor. Al Campus Virtual hi haurà la fitxa de l'assignatura, el material complementari a la teoria en format digital, els exercicis i casos, enllaços a pàgines web, etc.

VIII. AVALUACIÓ

DUES OPCIONS D'AVAUACIÓ

A) AVALUACIÓ CONTINUA I PROVA DE VALIDACIÓ FINAL:

1) La realització i exposició-discussió d'exercicis i casos individuals i en equip, presencials i "on-line", durant el curs, amb lliurament en dates determinades. Valoració: 15% de la nota final.

2) La realització d'un treball en equip sobre alguns dels temes del Programa, enfocat en empreses del sector hotelier. Aquest treball es lliurarà en dates determinades i s'exposarà públicament en classe. Valoració: 25% de la nota final.

3) La realització d'una prova de validació, que valdrà un 60% de la nota final i que incorporarà tant la matèria teòrica exposada en les classes magistrals com aspectes relatius a la part pràctica de l'assignatura (un 5% del total d'aquesta part, serà autoavaluada pel propi alumne).

Per realitzar la mitjana de la nota final serà precís obtenir un mínim de 4 sobre 10 en cada una de les tres parts objecte de l'avaluació.

B) AVALUACIÓ ÚNICA: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà un únic tipus d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

IX. ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANT

TIPUS	ACTIVITAT	HORES	ECTS	RESULTATS D'APRENTATGE
Activitats dirigides	Classes teòriques	45	1,6	CE1.1, CE7.1
	Resolució problemes	15	0,8	CE1.1, CE7.1, CE11.1
Activitats supervisades	Tutories	20	0,8	CE1.1, CE7.1, CE11.1
Activitats autònomes	Elaboració de treballs	30	1,2	CE1.1, CE7.1, CE11.1
	Estudi	40	1,6	
TOTAL		150	6	

X. TEMPORALITZACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	-Presentació assignatura (objectius, metodologia, avaluació, elaboració treball, etc.) 1. Àmbit i contingut de la Política de RRHH. 2. Intel·ligència emocional.	-Classes Magistrals (3) - Classe Pràctica (1)	4
2	3. Concepte, elements i tipus de	-Classes Magistrals (3)	4

	direcció. 4. Organització del Treball. Estructura Organitzativa i Humana.	- Classe Pr�ctica (1)	
3	5. Tendències actuals. 6. La Direcció en empreses hoteleres.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
4	7. Planificació dels RRHH. 8. Anàlisi, descripció i valoració dels llocs de treball.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
5	9. Processos de reclutament i selecció de persones. Integració i orientació.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
6	10. Formació i desenvolupament del personal. Desenvolupament de carreres	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
7	11. L'avaluació de l'acompliment. Avaluació 360�. Assessment Center.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
8	12. Les polítiques de RRHH en el Sector Hotelier.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
9	13. Percepció – Comunicació Interpersonal i en la Organització.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
10	14. La motivació d'equips de treball.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
11	15. Estils de direcció. Liderar o seduir. La direcció per objectius.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
12	16. Gestió del Temps	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
13	17. Cultura organitzativa i clima laboral.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
14	18. Les persones com a element clau en la gestió de les empreses del sector hotelier.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4
15	-Conclusions assignatura. -Rep�s temari. -Simulació examen.	-Classe Magistral (3) -Classe Pr�ctica (1)	4

XI. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

Aquesta assignatura incorpora activitats autònomes consistents en practiques específiques d'aplicació (estudi de casos reals), exercicis on-line, estudi de casos real sobre diversos aspectes de la matèria. Les instruccions de les activitats autònomes es fan a través del campus virtual i les sessions docents, aix  com el seu lliurament i avaluació (si s'escau). Tanmateix s'inclouen exposicions teòriques i pràctiques de manera que els estudiants s'acostumen a emprar algunes de les tècniques dels RRHH.