

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	1	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	
PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS.	
TIPO EDUCATIVO: LICENCIATURA	MODALIDAD: MIXTA
SERIACIÓN: PLANEACIÓN ESTRATÉGICA LAHR16	CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAHR24
CICLO: CUARTO SEMESTRE	

HORAS CON DOCENTE	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
72	74	146	9.125

TOTAL DE HORAS EN EL PERÍODO: 72 HORAS

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

Manejar la integración del personal a su empresa, para rodearse de profesionales competentes con la oportunidad de desarrollarse en los diversos puestos de trabajo.

VÍNCULOS DE LA ASIGNATURA CON LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CURRÍCULUM:

Esta asignatura permitirá al licenciado en administración de hoteles, restaurantes y empresas turísticas conocer todo lo relativo al reclutamiento, selección, capacitación y plan de carrera de los integrantes de sus organizaciones.

PERFIL DEL DOCENTE REQUERIDO:

Licenciado en Administración de Empresas.

JESUS ADRIAN BALLESTEROS XICOTENCATL
NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA ACADÉMICO

01 DE ABRIL DE 2006
FECHA DE ELABORACIÓN

**ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

HORAS ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
36	1. ANÁLISIS Y DISEÑO DE PUESTOS 1.1 Obtención de información para el análisis de puestos 1.2 Aplicación de la información sobre el análisis de puestos 1.3 Diseño de puestos 1.4 Técnicas para nuevos diseños de puestos	Reconocer la importancia de diseñar adecuadamente un puesto para permitir maximizar la productividad de quien vaya a ocupar dichos puestos.
36	2. SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS 2.1 Planeación de los recursos humanos 2.2 Reclutamiento 2.3 Selección de personal 2.4 Orientación y ubicación 2.5 Capacitación y desarrollo 2.6 Evaluación del desempeño 2.7 Planeación de carrera profesional	Conocer y aplicar los elementos concernientes al sistema de administrar los recursos humanos, desde su planeación hasta su crecimiento y desenvolvimiento dentro de la empresa.

**ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE (METODOLOGÍA):

Se analizarán los procedimientos de mayor eficiencia y eficacia para el buen funcionamiento de un departamento de recursos humanos como: pruebas y test de selección de personal, entrevistas para reclutamiento, calificación e interpretación de instrumentos de evaluación, además se combinarán las exposiciones por parte del docente, la búsqueda de los alumnos y la discusión conjunta. Las exposiciones por parte del docente estarán auxiliadas por el uso de transparencias en las que se sintetizan los principales conceptos que se están discutiendo, con el fin de apoyar la comprensión en clase. Dentro de las tareas extra escolares, los alumnos deberán realizar su propio currículum vitae y actividades que permitan la comprensión del material y el manejo en cada uno de los temas. Los ejercicios se realizarán por todos los alumnos de la clase.

BIBLIOGRAFÍA (LIBRO, AUTOR, TÍTULO, EDITORIAL, EDICIÓN):

- 1.- Werther JR. William, Davis Heith. Administración de personal y recursos humanos. Editorial Mc Graw Hill, 2004.
- 2.- Koontz, O Donell. Administración, una perspectiva global. Editorial Mc Graw Hill, 2003
- 3.- Noel Drain, Patricia. ¡Contráteme!. Editorial Diana, 2004.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

Pruebas y test de selección de personal
Cañón
Computadora
Proyector de acetatos

NORMAS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:

Durante un semestre se llevarán a cabo evaluaciones parciales (tres) y una evaluación final el cuál consistirá en la elaboración de un reporte que contenga los elementos necesarios para el buen funcionamiento del departamento de recursos humanos de un hotel o restaurante. El porcentaje mínimo de asistencia es de 80% a lo largo del semestre.