

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

Б1.О.22 «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости дисциплины для студентов: 3 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины **«Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»** – формирование системы знаний и навыков организации трудовых и управленческих процессов в гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины:

- изучить основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности;
- рассмотреть разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности;
- овладеть основами научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности;
- изучить нормирование труда в гостинично-ресторанной деятельности;
- рассмотреть рационализацию приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
- рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления;
- овладеть нормативной базой и методами поддержания дисциплины труда в гостинично-ресторанной деятельности;
- изучить поддержание и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле.

Место дисциплины в структуре учебного плана.

Дисциплина **«Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»** относится к обязательной части в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины **«Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»** в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных комплексов необходимы комплексные знания в области организации трудовых и управленческих процессов современных компаний.

Изучение дисциплины **«Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»** базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин **«Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности»**, **«Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности»**.

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПКУВ-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы дисциплины:

1. Основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности
2. Разделение и кооперация труда
3. Научная организация рабочего пространства
4. Нормирование труда
5. Рационализации приемов и методов труда
6. Проектирование научной организации труда и управления
7. Дисциплина труда.
8. Содержание и особенности управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко