АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

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

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 55,2 контактные часы, 52,8 часов самостоятельной работы, - часов контроль).

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 подержание 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.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»

№ п.п.	Индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	**уметь**	**владеть**
1	ПКУВ-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	– основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; – основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; – особенности подержания и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле;	– овладеть основами научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности; – рассмотреть разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; – рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления;	– методы рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности; – нормативной базой и методами поддержания дисциплины труда в гостинично-ресторанной деятельности.

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности.	12	2	4	6
2	Разделение и кооперация труда.	12	2	4	6
3	Научная организация рабочего пространства.	12	2	4	6
4	Нормирование труда.	12	2	4	6
5	Рационализации приемов и методов труда.	12	2	4	6
6	Проектирование научной организации труда и управления.	12	2	4	6
7	Дисциплина труда.	14	2	4	8
8	Содержание и особенности управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле.	16,8	2	6	8,8
	Итого по дисциплине:		**16**	**34**	**52,8**

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Основная литература:

1. Балан В.П. Теоретические основы управления в организациях: учебное пособие / В.П. Балан, А.В. Душкин, В.И. Новосельцев, В.И. Сумин; под ред. В.И. Новосельцев. – М.: Горячая линия-Телеком, 2016. – 244 с. – ISBN 978-5-9912-0469-9. – Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/107634.

2. Барков С.А. Управление человеческими ресурсами в 2 ч.: учебник и практикум для академического бакалавриата / С.А. Барков [и др.]; под ред. С.А. Баркова, В.И. Зубкова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 183 с. – ISBN 978-5-9916-7303-7. // ЭБС Юрайт. – URL: https://biblio-online.ru/bcode/433211.

3. Вахрушев, В.Д. Организация труда персонала / В.Д. Вахрушев. – М.: Альтаир-МГАВТ, 2011. – 392 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429775.

4. Горелов Н. А. Оплата труда персонала: методология и расчеты: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н. А. Горелов. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 412 с. – ISBN 978-5-534-00482-3. // ЭБС Юрайт. – URL: https://biblio-online.ru/bcode/433272.

5. Горелов Н.А. Управление человеческими ресурсами: современный подход: учебник и практикум для академического бакалавриата / Н.А. Горелов, Д.В. Круглов, О.Н. Мельников; под ред. Н. А. Горелова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 270 с. – ISBN 978-5-534-00650-6. –// ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://biblio-online.ru/bcode/433920.

6. Дзанагова Т.Я. Организация труда персонала / Т.Я. Дзанагова. – Ставрополь: СКФУ, 2015. – 149 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457904.

7. Исаева О.М. Управление человеческими ресурсами: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / О.М. Исаева, Е.А. Припорова. – 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 168 с. – ISBN 978-5-534-06318-9. // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://biblio-online.ru/bcode/444044.

8. Курочкин В.Н. Организация, нормирование и оплата труда / В.Н. Курочкин. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2014. – 234 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=254126. – ISBN 978-5-4475-0443-4.

9. Максимцев И.А. Управление человеческими ресурсами: учебник для вузов / И.А. Максимцев [и др.]; под ред. И.А. Максимцева, Н.А. Горелова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 467 с. – ISBN 978-5-534-99951-8. // ЭБС Юрайт. – URL: https://biblio-online.ru/bcode/446580.

10. Попов В.М. Организация проведения аттестации рабочих мест по условиям труда / В.М. Попов, Л.В. Пименова. – Новосибирск: НГТУ, 2012. – 116 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228879. – ISBN 978-5-7782-1996-0.

11. Рябчикова Т.А. Организация, нормирование и оплата труда / Т.А. Рябчикова. – Томск: Эль Контент, 2014. – 144 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480518. – ISBN 978-5-4332-0168-2.

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент  А.Г. Максименко