

## **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: 14,2 контактные часы, 89,8 часов самостоятельной работы, 4 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 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.

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

№ П.П.	Индекс компетенции	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 гостеприимств а и общественного питания	– основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; – основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; – особенности поддержания 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 на 5 курсе ЗФО**

№ 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	10
2	Разделение и кооперация труда.	12	2	-	10
3	Научная организация рабочего пространства.	12	2	-	10
4	Нормирование труда.	12	2	-	10
5	Рационализации приемов и методов труда.	12	-	2	10
6	Проектирование научной организации труда и управления.	12	-	2	10
7	Дисциплина труда.	10	-	-	10
8	Содержание и особенности управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле.	21,8	-	2	19,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>89,8</b>

**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://biblionline.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