

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.11 Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины

Цель дисциплины – дать студентам знания и практические навыки в области организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины – познакомить студентов с новейшими исследованиями и теориями НОТ и менеджмента в области организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; научить студентов методам научной организации труда и управления; освоить основные принципы управления, заложить основы лидерского поведения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на изучении дисциплин «Психология» и «Организация деятельности гостиничных предприятий». Данная дисциплина является предшествующей преддипломной практике и проведению выпускного квалификационного исследования.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает: основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; методы правильной постановки целей и задач организации. Умеет: использовать основы научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности; правильно поставить цель и задачи различным подразделениям. Владеет: навыками корректирования целей и задач; нормативной базой и методами поддержания дисциплины труда в гостинично-ресторанной деятельности.
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает – виды планирования и методы оценки потребностей подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование потребностей подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки потребностей в ресурсах различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования потребностей подразделений в материальных и человеческих ресурсах.
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	гостинично-ресторанной сферы; - особенности поддержания и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;

Содержание дисциплины:

Разделы дисциплины, изучаемые на 4 курсе ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
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	13	2	4	7
4	Нормирование труда	12,8	2	4	6,8
5	Рационализации приемов и методов труда	13	2	4	7
6	Проектирование научной организации труда и управления	13	2	4	7
7	Дисциплина труда	13	2	4	7
8	Содержание и особенности управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле.	14	2	6	6
<i>Итого по дисциплине:</i>		102,8	16	34	52,8
Контроль самостоятельной работы (КСР)		5			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
Подготовка к текущему контролю					
Общая трудоемкость по дисциплине		108			

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент _____ Д.В. Жаворонков

 подпись