

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА И УПРАВЛЕНИЯ  
В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Объем трудоемкости дисциплины:** 3 зачетные единицы.

**Цель освоения дисциплины**

**Целью** дисциплины «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности» является 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. Изучение дисциплины «Организация труда и управления 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.

**1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

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 функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации гостинично-ресторанной сферы; - особенности поддержания и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	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;

### Структура дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам

Разделы дисциплины, изучаемые на 4 курсе ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	Сущность и история организации труда и управления в ГРД	12	2	4	6
2	Производственные процессы	12	2	4	6
3	Разделение труда	13	2	4	7
4	Традиционные организационные структуры	12,8	2	4	6,8
5	Современные организационные структуры	13	2	4	7
6	Корпоративная культура в ГРД	13	2	4	7
7	Организация рабочего места	13	2	4	7
8	Нормирование труда	14	2	6	6
<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>102,8</b>	<b>16</b>	<b>34</b>	<b>52,8</b>
Контроль самостоятельной работы (КСР)		<b>5</b>			
Промежуточная аттестация (ИКР)		<b>0,2</b>			
Общая трудоемкость по дисциплине		<b>108</b>			

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент \_\_\_\_\_ Д.В. Жаворонков  
  
 подпись