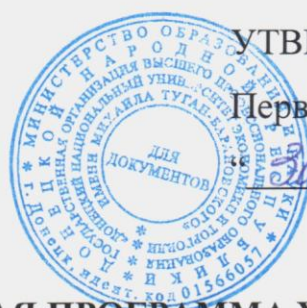


ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра сервиса и гостиничного дела



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор Л.А.Омельянович

» 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА УПРАВЛЕНЧЕСКОГО
ПЕРСОНАЛА

Укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм
(шифр и название укрупненной группы)

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(шифр и название направления подготовки)

Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело
(название профиля)

Специализация _____
(название специализации)

Институт, факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса
(название института, факультета)

Курс, форма обучения (очная, заочная) 2 курс (ОФО), 2 (ЗФО)

Учебный год 2019-2020 учебный год

Донецк
2018

Рабочая программа Организация труда управленческого персонала для студентов
(название учебной дисциплины)

по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело,

магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело

15 июня 2018 года № 28 - 12 с

Разработчики: Заремба П.А., д.э.н., профессор



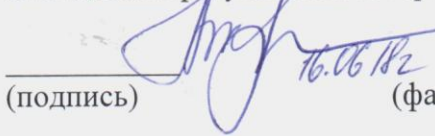
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела
Протокол от 15 июня 2018 года № 28
Заведующий кафедрой


(подпись)

Заремба П.А.
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

И.О. декана факультета Ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

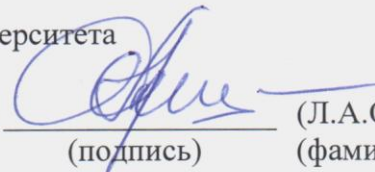
Крылова Л.В.
(фамилия и инициалы)

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года N 1

" " 20__ года

Председатель


(подпись)

(Л.А.Омельянович)

(фамилия и инициалы)

© Заремба П.А., 2018 год

© ГО ВПО ДонНУЭТ имени Михаила
Туган-Барановского, 2018 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	У крупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество кредитов ECTS - 3	У крупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм	Вариативная учебная дисциплина М.1.В.14	
	Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (шифр и название)		
Модулей - 1	Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		2 - й	2 - й
Индивидуальные научно-исследовательские задания _____ - (название)		Семестр	
Общее количество часов - 108	Программа высшего профессионального образования Магистратура	3 - й	4 - й
Недельных часов для дневной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы студента - 4		Лекции	
		18 час.	8 час.
		Практические, семинарские	
		18 час.	10 час.
		Лабораторные	
		-	-
		Самостоятельная работа	
72 час.	90 час.		
Индивидуальные задания: - час.			
Вид контроля: экзамен			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **36/72**

для заочной формы обучения – **18/90**

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: получение студентами основ знаний и навыков по формированию компетенций эффективной организации личного труда в должности менеджера любого из уровней управления.

Задачи: изучить научные основы организации управленческого труда; обучиться формам, методам и правилам работы менеджеров предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; овладеть рациональным подходом к организации личного труда руководителя, освоить понятия, категории и законы, регулирующие отношения по поводу организации управленческого труда; овладеть навыками анализа проблем организации управленческого труда и поиска резервов его совершенствования; научиться моделировать трудовую карьеру; овладеть методами эффективного использования рабочего времени руководителя; научиться разрабатывать обоснованные решения по вопросам научной организации управленческого труда.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

В структуре ООП учебная дисциплина М.1.В.14 «Организация труда управленческого персонала» относится к дисциплинам общенаучного цикла.

При ее освоении используются знания следующих дисциплин: «Организация и управление в индустрии гостеприимства», «Организация гостиничного хозяйства», «Гостиничный и ресторанный менеджмент», «Стратегический менеджмент». Для успешного овладения материалом студент должен знать особенности гостинично-ресторанной деятельности, особенности управленческой деятельности в гостинично-ресторанном хозяйстве, а также уметь решать управленческие задачи.

Освоение дисциплины позволит студентам овладеть знаниями форм, методов и правил работы менеджеров предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса и умениями разрабатывать обоснованные решения по вопросам научной организации управленческого труда.

Осваивается в 3 семестре 2 курса в объеме: лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 72 часа, заканчивается экзаменом.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);

способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);

готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);

готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств

размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);

способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);

готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы организации управленческой деятельности;
- правовые основы организации управленческой деятельности;
- психологические аспекты управления;
- основы организации управленческого труда руководителя;

Уметь:

- анализировать проблемы организации управленческой деятельности;
- использовать подходы и методы управления в условиях рынка;
- планировать индивидуальную работу руководителя;
- организовывать рабочее место руководителя;
- анализировать использование рабочего времени руководителя;
- рассчитывать экономическую эффективность управленческой деятельности.

Владеть:

- навыками анализа морально-психологического климата коллектива;
- методами разрешения конфликтных ситуаций;
- навыками оценки персонала;
- навыками работы с документацией;
- приемами ведения деловой беседы;
- приемами организации рабочего места персонала управления;
- навыками анализа качества и результативности труда персонала управления.

3. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. «Теоретические и правовые основы управленческой деятельности»

Тема 1. Общая теория управления

Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение управленческой деятельности

Тема 3. Система методов управления

Смысловой модуль 2. «Психологические аспекты управления»

Тема 4. Трудовой коллектив и руководитель

Тема 5. Основы психологии личности, малых групп и коллективов

Тема 6. Работа с персоналом

Тема 7. Система оценки деловых и личностных качеств персонала управления

Смысловой модуль 3. «Организация управленческого труда руководителя»

Тема 8. Основные направления научной организации труда руководителя

Тема 9. Планирование индивидуальной работы руководителя

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с		л	п	лаб.	инд.	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Теоретические и правовые основы управленческой деятельности												
Тема 1. Общая теория управления	12	2	2			8	14	2	2			10

Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение управленческой деятельности	12	2	2			8	10	-	-			10
Тема 3. Система методов управления	12	2	2			8	10	-	-			10
Итого по смысловому модулю 1	36	6	6			24	34	2	2			30
Смысловой модуль 2. Психологические аспекты управления												
Тема 4. Трудовой коллектив и руководитель	12	2	2			8	14	2	2			10
Тема 5. Основы психологии личности, малых групп и коллективов	12	2	2			8	10	-	-			10
Тема 6. Работа с персоналом	12	2	2			8	10	-	-			10
Тема 7. Система оценки деловых и личностных качеств персонала управления	12	2	2			8	14	2	2			10
Итого по смысловому модулю 2	48	8	8			32	48	4	4			40
Смысловой модуль 3. Организация управленческого труда руководителя												
Тема 8. Основные направления научной организации труда руководителя	12	2	2			8	12	-	2			10
Тема 9. Планирование индивидуальной работы руководителя	12	2	2			8	14	2	2			10
Итого по смысловому модулю 3	24	4	4			16	26	2	4			20
Всего часов	108	18	18			72	108	8	10			90

5. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов
	Не запланированы	

6. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
1	Общая теория управления	2	2
2	Формирование миссии компании	2	
3	Система методов управления	2	
4	Трудовой коллектив и руководитель	2	2
5	Основы психологии личности, малых групп и коллективов	2	
6	Работа с персоналом	2	
7	Система оценки деловых и личностных качеств персонала управления	2	2
8	Основные направления научной организации труда руководителя	2	2
9	Планирование индивидуальной работы руководителя	2	2
	Итого	18	10

7. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов
	Не запланированы	

8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	<u>2</u>	3	4
1	Общая теория управления	8	10
2	Формирование миссии компании	8	10
3	Система методов управления	8	10
4	Трудовой коллектив и руководитель	8	10
5	Основы психологии личности, малых групп и коллек-	8	10

	ТИВОВ		
6	Работа с персоналом	8	10
7	Система оценки деловых и личностных качеств персонала управления	8	10
8	Основные направления научной организации труда руководителя	8	10
9	Планирование индивидуальной работы руководителя	8	10
	Итого	72	90

9. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Реферативно-аналитические работы:

1. Управление неформальными структурами
2. Руководство и партнерство: особенности и значение на практике
3. Традиционные формы и источники власти и влияния
4. Нетрадиционные (современные) формы и источники власти и влияния
5. Развитие организационной культуры и ее влияние на эффективность деятельности организации
6. Причины межгрупповых и межличностных конфликтов
7. Стили поведения в конфликте
8. Тактики поведения во внешних конфликтах
9. Способы реагирования на фрустрацию и психологическая защита
10. Управленческая имиджология
11. Приемы ведения деловой беседы
12. Электронные офисы
13. Качество управленческих решений и пути его повышения
14. Культура речи. Правила общения с людьми
15. Работа с новыми членами коллектива
16. Управление деловой карьерой персонала
17. Пути улучшения работы руководителя
18. Взаимосвязь рационализации управленческого труда и оргпроектирования
19. Практика оценки деловых и личностных качеств персонала управления в разных странах
20. Самосовершенствование в области ведения деловых бесед

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. М.Н. Левченко, Л.Е. Калинина. Менеджмент персонала ресторанного хозяйства: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения (Электронный ресурс) – Донецк: ДонНУЭТ, 2013. – 148 с.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ:

- 1 Понятие контура управления. Субъект и объект управления
- 2 Кибернетический подход к управлению организацией
- 3 Сущность понятий – организация, система, самоорганизация, структура

- 4 Законы и закономерности управления
- 5 Состав и классификация принципов управления
- 6 Содержание системы менеджмента и характеристика ее подсистем
- 7 Профессиональное управление
- 8 Организационное поведение
- 9 Управление знаниями как новый вид управленческой деятельности в организации
- 10 Права, обязанности и ответственность руководителя
- 11 Формы контроля деятельности руководителя
- 12 Стимулирование деятельности руководителя
- 13 Сущность, состав и содержание экономических методов управления
- 14 Специфика и содержание организационно-распорядительных методов управления
- 15 Сущность, состав и содержание социально- психологических методов управления
- 16 Роль руководителя в системе управления
- 17 Стили руководства
- 18 Способности руководителя
- 19 Качества личности руководителя
- 20 Авторитет руководителя
- 21 Профессиональная этика руководителя
- 22 Культура речи. Правила общения с людьми
- 23 Трудовой коллектив, личность, индивидуальность
- 24 Формирование трудового коллектива
- 25 Морально-психологический климат коллектива
- 26 Психологические особенности, определяющие процессы межличностных взаимоотношений
- 27 Функции управленческой деятельности руководителя
- 28 Сложность и специфика человека как объекта управления
- 29 Уровни управления
- 30 Конфликтные ситуации и пути их разрешения
- 31 Изучение и оценка персонала
- 32 Отбор и прием персонала
- 33 Обучение кадров и его эффективность
- 34 Оценка качеств и результативности труда персонала управления
- 35 Управление деловой карьерой персонала
- 36 Эффективность труда руководителя
- 37 Принципы научной организации труда
- 38 Взаимосвязь рационализации управленческого труда, НОТ и оргпроектирования
- 39 Планирование научной организации управленческого труда. Пути улучшения работы руководителя
- 40 Планирование целей и задач управленческой деятельности
- 41 Эффективность использования времени руководителя
- 42 Планирование личной работы руководителя
- 43 Работа с документацией
- 44 Методы и средства накопления информации и контроля исполнения
- 45 Организация деловых совещаний
- 46 Анализ использования рабочего времени руководителя
- 47 Основные требования к организации рабочего места руководителя
- 48 Планировка рабочих мест руководителей различных уровней
- 49 Система обслуживания рабочих мест руководителей
- 50 Информационное обеспечение управления
- 51 Совершенствование техники и организации умственного труда
- 52 Овладение техническими средствами управления и организации труда

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
5	5	10	5	5	5	10	5	10	60	100

T1, T2, T3 - смысловой модуль 1
T4, T5, T6 - смысловой модуль 2
T7, T8, T9 - смысловой модуль 3

13. Шкала оценивания: национальная и ECTS

Сума баллов за все виды учебной дея- тельности	Оценка ECTS	Оценка по национальной шкале
		для экзамена, диф. зачета, курсовой работы, практики
90 - 100	A	отлично
80 - 89	B	хорошо
75 - 79	C	хорошо
70 - 74	D	удовлетворительно
60 - 69	E	удовлетворительно
35 - 59	FX	неудовлетворительно с возможностью повторной пере- дачи
0 - 34	F	неудовлетворительно с обязательным повторным изуче- нием дисциплины

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Базаров Т. Ю. Управление персоналом : учебник / Т. Ю. Базаров. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 219 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 216-217. - ISBN 978-5-7695-7330-9: 200-00
2. Веснин В. Р. Управление персоналом : теория и практика : учебник / В. Р. Веснин. - М. : Проспект, 2010. - 688 с. - Библиогр.: с. 677-684. - ISBN 978-5-392-01267-1: 224-00

Дополнительная

1. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / Н.И. Кабушкин. — М. : КНОРУС, 2013. — 416 с. — (Бакалавриат).

15. ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. «Socmart» Аналитика и исследования коммерческой и жилой недвижимости Украины [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.socmart.com.ua >.
2. Все о гостиничном бизнесе [Электронный ресурс].– Режим доступа:< www.hotelmaster.ru >.
3. Рынок труда в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<www.podborkadrov.ru/articles/detail.php?ID>.

4. Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.frontdesk.ru >.

5. Hotel Market - Все для гостиниц и ресторанов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.hotelmarket.com.ua >.

6. Hotels.com [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < http://uk.hotels.com/customer_care/about_us.html >.

7. «Otel-e» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.otel-e.com/ru/design >.

8. Prohotel. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.prohotel.ru >.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Официальный сайт Донецкой Народной Республики [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://dnr-online.ru/>

2. Министерство молодежи, спорта и туризма ДНР [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://vk.com/club82287460>

3. Портал про гостиничный бизнес ProHotel.ru [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://prohotel.ru>

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация труда управленческого персонала» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория (3534). Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
1	2	3	4	5
Заремба Павел Александрович	Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского»	Донецкий институт советской торговли, 1977, 0517 «Машины и аппараты пищевых производств», инженер-механик	Д.э.н. по спец. 08.00.03. - «Экономика и управления национальным хозяйством», профессор кафедры Организации и управления качеством ресторанного хозяйства, тема диссертации «Стратегия стабилизации и развития предприятий мясоперерабатывающей промышленности Украины»	Государственная организация высшего профессионального образования Донецкий национальный университет экономики и торговли имени М.Туган-Барановского. Курсы при институте последипломного образования. 12.11.2013-13.12.2013 г. «Разработка и внедрение дистанционных курсов». Свидетельство о повышении квалификации №12СПК 997132, от 16.12.2013. Стажировка в Обществе с ограниченной ответственностью «Отель Апельсин», г. Москва 03.01.2018-15.01.2018г., Приказ №565/л от 27.12.2017 г., справка о прохождении стажировки от 15.01 2018 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело»