

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.14. **Организация труда управленческого персонала**
Направление подготовки 43.04.03. "Гостиничное дело"
Магистерская программа "Гостиничное и ресторанный дело"

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Цель - формирование у будущих управленческих работников умений относительно: научной организации труда, осуществления деловых контактов в своей деятельности, обеспечения действенного командного руководства.

Задачи - теоретическая и практическая подготовка студентов по следующим вопросам: внедрение в деятельность современных направлений научной организации труда; планирование работы управленческого персонала; диагностика рабочего времени управленческих работников; анализ уровня организации труда управленческого персонала; технология деловых контактов в деятельности управленческого персонала; осуществление действенного командного руководства.

В соответствии с требованиями образовательно-профессиональной программы студенты должны **знать**: содержание научной организации управленческого труда менеджеров различных уровней управления; особенности использования времени как ресурса; технологию работы с текстовыми материалами; особенности деловых контактов; содержание командного руководства; **уметь**: применять современные принципы и направления научной организации труда; планировать и организовывать личный труд; организовывать рабочие места; осуществлять подготовку и проведение деловых встреч, переговоров; управлять потоком посетителей; использовать технические средства управления.

обладать компетенциями: ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

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

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

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

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

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

ПК-4 – готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

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

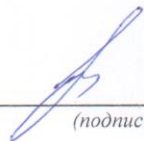
ПК-15 - готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции – 18 часов; практические занятия – 18 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик

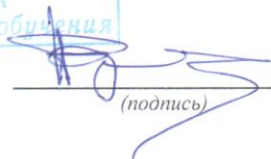
Зарецкая В.П., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)


(подпись)

Заведующий кафедрой:

Л.А. Зарецкая д.э.н., проф.
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

ФАКУЛЬТЕТ
РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО
БИЗНЕСА
Очная форма обучения


(подпись)