

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.10 Организация труда персонала в гостинично-
ресторанных комплексах

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

_____ канд.техн.наук, доцент, Сергачева О.М.

_____ должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах» является приобретение комплексных знаний и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию научной организации труда в производственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение особенностей производственно-торговой деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- овладение методиками изучения и совершенствования режимов труда и отдыха;
- овладение методами нормирования труда и методами изучения затрат рабочего времени;
- овладение методами определения экономического эффекта конкретных мероприятий по внедрению рациональной организации труда, прогрессивной технологии и техники.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Запланированные результаты обучения по дисциплине |
|--|---|
| ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале | демонстрирует знание рациональных форм разделения и кооперации труда; видов графиков выхода на работу; принципов нормирования труда, видов норм труда планирует, разрабатывает и внедряет мероприятия по совершенствованию организации труда в коллективе демонстрирует владение методами научной организации и нормирования труда, для организации эффективной работы трудового коллектива |
| УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | |
| УК-6.3: Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | демонстрирует знание о трудовом потенциале человека, виды и классификацию трудовых процессов планирует личное время для успешного выполнения порученного объема работ демонстрирует навыки поиска, выбора и использования информации об экономической эффективности труда |

| | |
|---|--|
| <p>УК-6.4: Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> | <p>демонстрирует знание формы и методов организации труда персонала; видов режимов труда и отдыха персонала в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами составляет различные виды графиков выхода на работу, в соответствии с режимами труда и отдыха предусмотренными нормативными и правовыми документами демонстрирует владение методиками оценки эффективности использования рабочего времени</p> |
|---|--|

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=32933>.

2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего, зачетных единиц (акад. час) | Семестр | | | | | |
|--------------------|---|---------|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | | |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| | | Контактная работа, ак. час. | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | Занятия лекционного типа | | Занятия семинарского типа | | | | Самостоятельная работа, ак. час. | |
| | | | | Семинары и/или Практические занятия | | Лабораторные работы и/или Практикумы | | | |
| | | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС |
| 1. Трудовая деятельность персонала | | | | | | | | | |
| | 1. Трудовая деятельность персонала | | | | | | | 10 | |
| 2. Научная организация труда персонала | | | | | | | | | |
| | 1. Научная организация труда: Понятия, элементы и задачи научной организации труда. История развития НОТ. Разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда. Планирование разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию организации труда. Классификация и планировка рабочих мест. Паспорт рабочего места и результативность труда | 2 | 2 | | | | | | |
| | 2. Паспорт рабочего места и результативность труда (практическое): решение задач | | | 2 | | | | | |
| | 3. Научная организация труда персонала | | | | | | | 14 | |
| 3. Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|----|--|
| 1. Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах: Методы изучения затрат рабочего времени (хронометраж, фотография рабочего времени: индивидуальная и групповая, самофотография, фотохронометраж) | 2 | 2 | | | | | | |
| 2. Изучение затрат рабочего времени методом фотографии рабочего дня работников производства и обслуживания гостинично-ресторанных комплексов (практическое): решение задач | | | 2 | | | | | |
| 3. Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | 14 | |
| 4. Нормирование труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | | |
| 1. Нормирование труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | 16 | |
| 5. Условия труда и отдыха. Оптимизация загрузки персонала в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | | |
| 1. Расчет численности производственного и обслуживающего персонала для гостинично-ресторанных комплексов (практическое): решение задач | | | 2 | | | | | |
| 2. Условия труда и отдыха. Оптимизация загрузки персонала в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | 18 | |
| 6. Оценка эффективности труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | | |
| 1. Оценка эффективности труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах: Экономическая эффективность труда. Социальная эффективность труда. Оценка по конечным результатам работы (производства и обслуживания). Управление производительностью труда | 2 | 2 | | | | | | |
| 2. Экономическая эффективность труда в гостинично-ресторанных комплексах (практическое): решение задач | | | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|----|--|
| 3. Оценка эффективности труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах | | | | | | | 18 | |
| 7. Зачет | | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | |
| Всего | 6 | 6 | 8 | | | | 90 | |

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Бевзюк Е. А., Попов С. В. Регламентация и нормирование труда: учебное пособие(Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
2. Бухалков М. И. Организация и нормирование труда: учебник для вузов по специальности 080104 "Экономика труда" и другим экономическим специальностям(Москва: ИНФРА-М).
3. Вахрушев В. Д. Организация труда персонала (практикум)(Москва: Московская государственная академия водного транспорта (МГАВТ)).
4. Бычин В. Б., Малинин С. В., Новикова Е. В. Нормирование труда: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
5. Егоршин А. П., Зайцев А. К. Организация труда персонала: учебник [для вузов по специальности "Управление персоналом"] (М.: ИНФРА-М).
6. Леженкина Т. И. Научная организация труда персонала: учебник (Москва: Маркет ДС (Market DS)).
7. Леженкина Т. И. Научная организация труда персонала(Москва: ООО Синергия ПРЕСС).
8. Сергачева О.М., Изосимова И.В., Батраев М.Д. Организация труда и производственного процесса на предприятиях общественного питания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
7. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
8. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.