

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

очная

Год набора

2021

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	<ul style="list-style-type: none">- демонстрирует знание рациональных форм разделения и кооперации труда; видов графиков выхода на работу; принципы нормирования труда, видов норм труда;- демонстрирует умение планировать разрабатывать и внедрять 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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание трудового потенциала человека, виды и классификацию трудовых процессов; - демонстрирует умение планировать личное время для успешного выполнения порученного объема работ; - демонстрирует владение навыками поиска, выбора
рынка труда	и использования информации об экономической эффективности труда;
УК-6.4: Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание форм и методов организации труда персонала; видов режимов труда и отдыха персонала в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами; - демонстрирует умение составлять 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;

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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,44 (52)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,94 (34)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,56 (56)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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. Основы организации труда персонала									
	1. Основы организации труда персонала	2	2						
	2. Основы организации труда персонала (практическое): выполнение практического задания			2					
	3. Основы организации труда персонала							10	10
2. Научная организация труда персонала									
	1. Научная организация труда персонала	2	2						
	2. Нормирование труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах	2	2						
	3. Составление графиков выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала гостинично- ресторанных комплексов (практическое): решение задач			4					
	4. Научная организация труда персонала (практическое): выполнение практического задания			2					

5. Расчет численности персонала для обслуживания номерного фонда гостиницы (практическое): решение задач			2					
6. Расчет численности персонала для ресторана при гостинице (практическое): решение задач			4					
7. Научная организация труда персонала							16	16
3. Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах								
1. Методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени персонала гостинично-ресторанных комплексов	4	4						
2. Организация трудового процесса управленческого персонала гостинично-ресторанного комплекса	2	2						
3. Классификация и планировка рабочих мест. Паспорт рабочего места	2	2						
4. Изучение затрат рабочего времени методом фотографии рабочего дня (практическое): решение задач			6					
5. Изучение затрат рабочего времени методом хронометража (практическое): решение задач			2					
6. Порядок введения, замены и пересмотра норм труда (практическое): решение задач			2					
7. Классификация и планировка рабочих мест. Составление паспорта рабочего места (практическое): выполнение практического задания			4					
8. Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах							16	16
4. Оценка эффективности труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах								
1. Методы оценки эффективности труда персонала	2	2						

2. Общая характеристика системы управления трудовыми процессами	2	2						
3. Расчет экономической эффективности труда от внедрения мероприятий НОТ (практическое): решение задач			4					
4. Управление производительностью труда в гостинично - ресторанных комплексах (практическое): решение задач			2					
5. Оценка эффективности труда персонала в гостинично - ресторанных комплексах							14	14
Всего	18	18	34				56	56

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: Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.

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.