

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ПЕРСОНАЛА В ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСАХ**

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

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.М.Сергачева

инициалы, фамилия, подпись

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

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Уровень 1	трудоустройство человека, виды и классификацию трудовых процессов
Уровень 2	формы и методы организации труда персонала; виды режимов труда и отдыха персонала в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами
Уровень 1	планировать личное время для успешного выполнения порученного объема работ
Уровень 2	составлять различные виды графиков выхода на работу, в соответствии с режимами труда и отдыха предусмотренными нормативными и правовыми документами
Уровень 1	навыками поиска, выбора и использования информации об экономической эффективности труда
Уровень 2	методиками оценки эффективности использования рабочего времени
ПКО-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Уровень 1	рациональные формы разделения и кооперации труда; виды графиков

	выхода на работу; принципы нормирования труда, виды норм труда
Уровень 1	планировать разрабатывать и внедрять мероприятия по совершенствованию организации труда в коллективе
Уровень 1	методами научной организации и нормирования труда, для организации эффективной работы трудового коллектива

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Управление персоналом в сфере гостеприимства

Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,44 (52)	1,44 (52)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,94 (34)	0,94 (34)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,56 (56)	1,56 (56)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Трудовая деятельность персонала	2	2	0	8	ПКО-1 УК-6
2	Научная организация труда персонала	2	6	0	10	ПКО-1 УК-6
3	Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах	4	8	0	10	ПКО-1 УК-6
4	Нормирование труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах	2	4	0	8	ПКО-1 УК-6
5	Условия труда и отдыха. Оптимизация загрузки персонала в гостинично-ресторанных комплексах	4	6	0	10	ПКО-1 УК-6
6	Оценка эффективности труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах	4	8	0	10	ПКО-1 УК-6
Всего		18	34	0	56	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Трудовая деятельность персонала: Рынок трудовых ресурсов. Труд как экономическая категория. Трудовой потенциал человека	2	0	0
2	2	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	0	0
3	3	Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах: Виды трудовых процессов. Классификация трудовых процессов. Исследование трудовых процессов. Сущность и характеристика трудовых движений. Методы изучения трудовых процессов	2	0	0

4	3	Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах: Методы изучения затрат рабочего времени (хронометраж, фотография рабочего времени: индивидуальная и групповая, самофотография, фотохронометраж)	2	0	0
5	4	Нормирование труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах: Потребность и резервы нормирования. Рабочее время, его структура, виды норм труда и их характеристика. Методы нормирования труда. Метод экспертного нормирования	2	0	0
6	5	Условия труда и отдыха. Оптимизация загрузки персонала в гостинично-ресторанных комплексах: Понятие условий труда. Характеристика условий труда. Режимы труда и отдыха персонала. Виды графиков выхода на работу и их характеристика	2	0	0

7	5	Условия труда и отдыха. Оптимизация загрузки персонала в гостинично-ресторанных комплексах: Планирование личного времени. Влияние равномерной загрузки персонала на конечные результаты работы (производства и обслуживания)	2	0	0
8	6	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	4	0	0
Всего			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Трудовая деятельность персонала (семинарское): Рынок трудовых ресурсов. Труд как экономическая категория. Трудовой потенциал человека. Тест	2	0	0

2	2	Научная организация труда персонала (семинарское): 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. Тест.	2	0	0
3	2	Классификация и планировка рабочих мест (практическое): решение задач	2	0	0
4	2	Паспорт рабочего места и результативность труда (практическое): решение задач	2	0	0
5	3	Изучение затрат рабочего времени методом фотографии рабочего дня работников производства и обслуживания гостинично-ресторанных комплексов (практическое): решение задач	6	0	0
6	3	Изучение затрат рабочего времени методом хронометража (практическое): решение задач	2	0	0
7	4	Нормирование труда персонала (семинарское): Потребность и резервы нормирования. Рабочее время, его структура, виды норм труда и их характеристика. Методы нормирования труда. Тест.	2	0	0
8	4	Метод экспертного нормирования (практическое): решение задач	2	0	0

9	5	Расчет численности производственного и обслуживающего персонала для гостинично-ресторанных комплексов (практическое): решение задач	2	0	0
10	5	Составление графиков выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала гостинично-ресторанных комплексов (практическое): решение задач	4	0	0
11	6	Экономическая эффективность труда в гостинично-ресторанных комплексах (практическое): решение задач	2	0	0
12	6	Социальная эффективность труда в гостинично-ресторанных комплексах (практическое): решение задач	2	0	0
13	6	Оценка по конечным результатам работы (производства и обслуживания) в гостинично-ресторанных комплексах (практическое): решение задач	2	0	0
14	6	Управление производительностью труда в гостинично-ресторанных комплексах (практическое): решение задач	2	0	0
Всего			34	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№	№	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	---	----------------------	---------------------

п/п	раздела дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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, 2017

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

В соответствии с учебным планом формой контроля по дисциплине «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах» является зачет.

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, приобретения ими способностей решать различные задачи с использованием современных приемов и средств.

Зачет по дисциплине «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах» проводится в форме устного собеседования по основным вопросам курса.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются задания, тесты, контрольные вопросы к зачету.

5.2 Контрольные вопросы и задания

5.3 Темы письменных работ

Учебным планом не предусмотрено

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Бевзюк Е. А., Попов С. В.	Регламентация и нормирование труда: учебное пособие	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2014
Л1.2	Бухалков М. И.	Организация и нормирование труда: учебник для вузов по специальности 080104 "Экономика труда" и другим экономическим специальностям	Москва: ИНФРА- М, 2015
Л1.3	Вахрушев В. Д.	Организация труда персонала (практикум)	Москва: Московская государственная академия водного транспорта (МГАВТ), 2013
Л1.4	Бычин В. Б., Малинин С. В., Новикова Е. В.	Нормирование труда: Учебник	Москва: ООО "Научно- издательский центр ИНФРА- М", 2017
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Егоршин А. П., Зайцев А. К.	Организация труда персонала: учебник [для вузов по специальности "Управление персоналом"]	М.: ИНФРА-М, 2008
Л2.2	Леженкина Т. И.	Научная организация труда персонала: учебник	Москва: Маркет ДС (Market DS), 2011
Л2.3	Леженкина Т. И.	Научная организация труда персонала	Москва: ООО Синергия ПРЕСС, 2013
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

ЛЗ.1	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, 2017
------	--	--	-----------------------

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]	http://bik.sfu-kras.ru/
Э2	2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]	http://e.lanbook.com/
Э3	3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]	http://www.znanium.com/
Э4	4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]	http://ibooks.ru
Э5	5. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Э6	6. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]	http://rucont.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

№ п/п Тема курса /
академ.часы Форма самостоятельной работы студента Вид

контроля Форма отчета студента Обязанности преподавателя

1

Трудовая деятельность персонала

(8 часов) Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания текущий аргументированное решение практических заданий, табличное их оформление Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

Проработка конспекта лекций для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на задания, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

2 Научная организация труда персонала

(10 часов) Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания текущий аргументированное решение практических заданий, табличное их оформление Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

Проработка конспекта лекций для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на задания, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

3 Организация трудового процесса в гостинично-ресторанных комплексах

(10 часов) Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания текущий аргументированное решение практических заданий, табличное их оформление Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

Проработка конспекта лекций для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на задания, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

4 Нормирование труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах

(10 часов) Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой рубажный конспект, обзор информации Рекомендовать список литературы

Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на вопросы, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

5 Условия труда и отдыха. Оптимизация загрузки персонала в гостинично-ресторанных комплексах

(10 часа) Конспектирование основной учебной литературы,

дополнение конспекта рекомендованной литературой рубежный конспект, обзор информации Рекомендовать список литературы

Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на вопросы, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

6

Оценка эффективности труда персонала в гостинично- ресторанных комплексах

(8 часов) Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой рубежный конспект, обзор информации Рекомендовать список литературы

Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия текущий ответы на вопросы, предложенные преподавателем Предупреждение о контроле на следующем занятии

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	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
9.1.2	9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	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/
9.2.2	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/

9.2.3	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/
9.2.4	4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: http://ibooks.ru
9.2.5	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
9.2.6	6. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru
9.2.7	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/
9.2.8	8. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

10 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.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы
 Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанный сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528.

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.