

Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры экономики и
управления социально-
экономическими системами
Протокол № 10 от 25.05.2023 г.

Первый проректор
С.В. Авдашкевич
28.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.В.23 Организация, нормирование и оплата труда в гостиничном бизнесе
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Доктор экономических наук, доцент Кошелева Т. Н.

Санкт-Петербург
2023

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины:

формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в сфере подходов, методов и форм нормирования и оплаты труда на предприятиях сервиса, основ и методов проектирования трудовых процессов, установления норм труда, организации его оплаты и стимулирования труда на предприятиях гостиничного сервиса

Задачи дисциплины:

формирование представления об организации нормирования и оплаты труда на предприятиях гостиничного сервиса как о науке;

формирование представление о проблематике основных разделов организации нормирования и стимулирования труда, экономических основ функционирования предприятий гостиничного сервиса и их подразделений;

анализ и сопоставление различных форм и систем организации оплаты труда на предприятиях гостиничного сервиса;

изучение закономерности и конкретных особенностей проектирования и методов организации и нормирования труда на предприятиях гостиничного сервиса;

умение разрабатывать и реализовывать первоочередные меры, направленные на стимулирование труда в соответствии с результатами работы сотрудников;

приобретение навыков применения методов нормирования и стимулирования труда на предприятиях гостиничного сервиса.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства	ПК-1.1 Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах. ПК-1.2 Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
	ПК-1.3 Владеет методами планирования текущей деятельности де-партаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; спо-собами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий госте-приимства; методами проектирования деятельности гостинич-ных предприятий с учетом современных тенденций	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1.1. Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации пер-сонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межлич-ностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	Сформированы систематические представления: об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; об основах организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; об основах организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; о формах управления в организациях сферы гостеприимства; о специализированных программах, используемые в гостиничных комплексах; о современных теориях мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; о современных теориях межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;
ПК-1.2. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельно-сти департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключе-вых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса; осуществлять деловые и межличностные комму-никации, проводить совещания и собрания в трудовом коллек-тиве.	Сформировано умение: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.
ПК-1.3. Владеет методами планирования текущей деятельности де-партаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; спо-собами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий госте-приимства; методами проектирования деятельности гостинич-ных предприятий с учетом современных тенденций	Демонстрирует владение на высоком уровне способности: в применении методов планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; в применении методов организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; в применении методов проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций; в организации способов координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); владения навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства.

3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-1.3
1	Введение. Основы организации труда на предприятии сервиса	ПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
2	Разделение и кооперация труда на предприятии сервиса	ПК-1	Тестирование №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
3	Организация рабочих мест и трудового процесса в сфере сервиса	ПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
4	Содержание нормирования труда и нормы труда	ПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
5	Организация заработной платы	ПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №3 (20)
6	Формы организации заработной платы и направления совершенствования оплаты труда	ПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №3 (20)
Количество баллов (100 баллов):			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Тема 1: Введение. Основы организации труда на предприятии сервиса Понятие и структура производственного процесса. Специализация и кооперирование как формы организации производственного процесса. Структура процесса оказания услуги. Организация производственного процесса и процесса оказания услуг во времени</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Основы организации труда на предприятии сервиса.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 2: Разделение и кооперация труда на предприятии сервиса Разделение и кооперация труда на предприятии сервиса: Сущность и виды разделения и кооперации труда на предприятиях сервиса. Формы организации труда на предприятии сервиса. Структура предприятия сферы сервиса. Типы и методы организации выполнения услуг. Разделение и кооперация труда руководителей, специалистов и служащих. Порядок организации, реорганизации и ликвидации предприятия сферы сервиса.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Разделение и кооперация труда на предприятии сервис</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 3: Организация рабочих мест и трудового процесса в сфере сервиса Понятие организации и обслуживания рабочего места. Системы обслуживания рабочих мест и их виды. Нормативные требования к рабочему месту различных категорий работников.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Организация рабочих мест и трудового процесса в сфере сервиса.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 4: Содержание нормирования труда и нормы труда</p>

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"
 Рабочая программа дисциплины
 Дисциплина: Б1.В.23 Организация, нормирование и оплата труда в гостиничном бизнесе
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2023/2024 учебного года

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Понятие и классификация норм и нормативов. Нормативные материалы для нормирования труда. Нормативы численности и нормы выработки. Порядок введения, замены и пересмотра норм труда. Определение численности работников, оформление штатной структуры организации.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Содержание нормирования труда и нормы труда Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 5: Организация заработной платы Экономическая сущность и принципы организации оплаты труда. Экономическая природа и сущность заработной платы. Принципы организации заработной платы</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Организация заработной платы Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 6: Формы организации заработной платы и направления совершенствования оплаты труда Направления совершенствования систем оплаты труда. Оплата труда руководителей, специалистов и служащих. Система социального обеспечения трудящихся. Функции и принципы организации оплаты и стимулирования труда. Формы и системы оплаты труда.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Формы организации заработной платы и направления совершенствования оплаты труда Лабораторная работа: -</p>
<p>Курсовая работа: не предусмотрено учебным планом</p>

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 8
Аудиторные занятия (АЗ):	28	28
Лекционные занятия (Лек)	14	14
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	14	14
Самостоятельная работа студента (СР)	73	73
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	73	73
Контроль самостоятельной работы (КСР)	7	7
Контактная работа (КоР)	35	35
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	36	36
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	144/4	144/4

* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов			СР	Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий				
			Лек	Пр	Лаб		
1	Введение. Основы организации труда на предприятии сервиса	8	2	2	0	12	2
2	Разделение и кооперация труда на предприятии сервиса	8	4	4	0	12	4
3	Организация рабочих мест и трудового процесса в сфере сервиса	8	2	2	0	12	2
4	Содержание нормирования труда и нормы труда	8	2	2	0	12	2
5	Организация заработной платы	8	2	2	0	12	2
6	Формы организации заработной платы и направления совершенствования оплаты труда	8	2	2	0	13	2
Итого:			14	14	0	73	14

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 9
Аудиторные занятия (АЗ):	12	12
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	6	6
Самостоятельная работа студента (СР)	117	117
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	117	117
Контроль самостоятельной работы (КСР)	6	6
Контактная работа (КоР)	18	18
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	9	9
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	144/4	144/4

* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Введение. Основы организации труда на предприятии сервиса	9	2	0	0	20	2
2	Разделение и кооперация труда на предприятии сервиса	9	0	2	0	20	4
3	Организация рабочих мест и трудового процесса в сфере сервиса	9	2	0	0	20	2
4	Содержание нормирования труда и нормы труда	9	0	2	0	20	2
5	Организация заработной платы	9	2	0	0	20	2
6	Формы организации заработной платы и направления совершенствования оплаты труда	9	0	2	0	17	2
Итого:			6	6	0	117	14

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. ОПЛАТА ТРУДА ПЕРСОНАЛА 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов / Под общ. ред. Лапшовой - Финансовый университет при Правительстве РФ (г. Москва)., 2022 г. - 349 с. - ISBN 978-5-534-15248-7 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/oplata-truda-personala-488016>

2. ОПЛАТА ТРУДА ПЕРСОНАЛА: МЕТОДОЛОГИЯ И РАСЧЕТЫ. Учебник и практикум для вузов / Горелов Н. А. - Санкт-Петербургский государственный экономический университет (г. Санкт-Петербург)., 2022 г. - 412 с. - ISBN 978-5-534-00482-3 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/oplata-truda-personala-metodologiya-i-raschety-489599>

3. ЭКОНОМИКА ТРУДА. Учебник для вузов / Под общ. ред. Симоновой М.В. - Самарский государственный экономический университет (г. Самара)., 2022 г. - 259 с. - ISBN 978-5-534-05423-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ekonomika-truda-493029>

Дополнительная литература:

1. НОРМИРОВАНИЕ ТРУДА. Учебное пособие для вузов / Былков В. Г. - Байкальский

государственный университет (г. Иркутск)., 2022 г. - 537 с. - ISBN 978-5-534-15058-2 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/normirovanie-truda-497056>

2. ЭКОНОМИКА ТРУДА 4-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов / Алиев И. М., Горелов Н. А., Ильина Л. О. - Санкт-Петербургский государственный экономический университет (г. Санкт-Петербург)., 2022 г. - 486 с. - ISBN 978-5-534-11318-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ekonomika-truda-495709>

3. ОЦЕНКА ПЕРСОНАЛА. СБАЛАНСИРОВАННАЯ СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ 3-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов / Хруцкий В. Е., Толмачев Р. А., Хруцкий Р. В., 2022 г. - 208 с. - ISBN 978-5-534-06638-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ocenka-personala-sbalansirovannaya-sistema-pokazateley-491529>

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный

2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный

3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный

4. [eLibrary.ru](http://elibrary.ru) : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный

5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: arh.neicon.ru. - Текст: электронный

6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный

7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный

8. [Hotelier.PRO](https://hotelier.pro) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный

9. [Hotel.report](https://hotel.report) [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный

10. [HR-tv.ru](https://thehrd.ru/) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный

11. Корпоративный менеджмент [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://www.cfin.ru>. - Текст: электронный

12. Экономический портал [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://institutiones.com>. - Текст: электронный

13. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный

14. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации: профессиональная

база данных. - Режим доступа: <https://mintrud.gov.ru>. - Текст: электронный

15. Министерство финансов Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/ru>. - Текст: электронный

16. Бухонлайн: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://www.buhonline.ru/>. - Текст: электронный

17. Федеральная налоговая служба: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://www.nalog.ru>. - Текст: электронный

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета imeos.ru и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

3. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100	
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет					
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100	
	F	Fx	E	D	C	B	A	
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный	

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100	
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично	
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100	
	F	Fx	E	D	C	B	A	
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный	

9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

Тестирование №1

1. Определенный порядок осуществления трудового процесса называется:
 организацией производства
 технологией деятельности
 + организацией труда
 условиями труда
 штатным расписанием
2. Элементами организации труда являются:
 + разделение и кооперация труда
 использование наиболее рациональных материалов
 управление производством
 + организация рабочих мест
 + организация обслуживания рабочих мест
3. Работоспособность человека при внутрисменном режиме труда и отдыха проходит следующие фазы:
 низкой работоспособности
 + вработываемости (адаптации)
 + устойчивой высокой работоспособности
 средней работоспособности
 + утомления
4. Система производственной взаимосвязи и взаимодействия образует:
 + кооперацию труда
 дисциплину труда
 организацию труда
5. Основателем науки об организации труда является:
 В.И. Ленин
 А.К. Гастев
 + Ф. У. Тейлор
6. Центральный институт труда (ЦИТ) был создан в 1920 году по инициативе:

+ А.К. Гастева

В.И. Ленина

В.В. Куйбышева

7. Научная организация труда призвана решать задачи:

+ экономические

управленческие

хозяйственные

+ социальные

+ психофизиологические

8. Организация труда является частью (подсистемой) организации:

планирования

управления

+ производства

хозяйствования

9. Виды разделения труда:

+ общее

+ частное

механизированный и ручной труд

автоматизированный труд

10. Формы единичного разделения труда:

+ разделение труда в организации

+ разделение труда в подразделениях

разделение труда на заготовке сена

разделение труда на выпасе скота

Доклад, сообщение/Реферат №1

1. Организация труда персонала: характер, особенности.
2. Организация рабочих мест: труд персонала, кадров, руководства.
3. Коллективный договор и НОТ
4. Задачи рационального использования рабочего времени.
5. Управленческий, творческий, креативный подходы к организации труда персонала.
6. Характеристика организационных резервов.
7. Социальные и психофизиологические задачи организации труда.

Доклад, сообщение/Реферат №2

1. Проблемы нормирования труда в управленческой деятельности.
2. Организация труда управления персоналом как система.
3. Интеллектуальный труд: возможности, особенности, проблемы.
4. Методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени.
5. Организация труда персонала, кадров в современных условиях: особенности, возможности, проблемы.
6. Разделение, кооперация и научная организация труда.
7. Актуальность и современность: труд персонала через призму НОТ.

Собеседование, опрос/Контрольная работа №1

Задание 1

Рассчитать численность горничных для гостиницы из 100 номеров.
Исходя из дневной выработки одной горничной в 16 комнат (на основании засеченного времени) и прогнозируемой занятости комнат в 80% в рассматриваемый период (год) гостиница нуждается ежедневно в 5 горничных, чтобы справиться с объемом работ.

Задание №2

Рассчитайте заработную плату кондитера, оплачиваемого по простой повременно-премиальной форме оплаты труда, если тарифная (часовая) ставка составляет 120 руб., кондитер отработал 40 часов. Размер премии – 30 % к тарифной ставке

Задание №3

Рассчитайте заработную плату пекаря за месяц, оплачиваемого по прямой сдельно-премиальной форме оплаты труда, если при норме времени на изготовление изделия А (хлеб зерновой) – 5 минут по 3 разряду и при норме выработки на изделие Б (хачапури), равной 12 шт./ч, им изготовлено 9800 изделий А и 550 изделий Б. Часовая тарифная ставка 3 разряда – 100 рублей. Премия за перевыполнение плана – 1500 руб.

Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1

1. В механическом цехе, по данным, полученным методом моментных наблюдений, 20 основных рабочих на протяжении смены были заняты в течение 220 мин выполнением работ, не предусмотренных их функциональными обязанностями (ремонт оборудования, транспортировка готовой продукции и др.). Продолжительность смены 8 часов. Определить коэффициент разделения труда.
2. По данным групповой фотографии рабочего времени 10 рабочих-наладчиков в течение смены, они были заняты выполнением основной работы 4210 мин. Смена длится 8 часов. Определить коэффициент их занятости.
3. Рассчитать экономическую эффективность мероприятий по улучшению организации труда, если до внедрения мероприятий себестоимость одного изделия составляла 12 руб., после внедрения — 11 руб. 30 коп.; объем производства после внедрения мероприятий составил 10 500 единиц, затраты капитальные — 16 тыс. руб., E_n — 0,12.

Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2

1. На предприятии, где работают 530 рабочих, осуществлены мероприятия, повысившие годовую производительность труда на 10%. За счет этого сокращена численность рабочих при неизменном объеме производства. Рассчитать экономическую эффективность мероприятий, если средняя заработная плата одного рабочего 8210 руб., процент отчислений в единый социальный налог — 26%; затраты текущие — 11 тыс. руб., затраты капитальные — 240 тыс. руб.; E_n — 0,15.
2. Средний квалификационный разряд рабочих механического цеха составляет 4,1, а средний разряд выполняемых работ — 4,3. Определить коэффициент использования рабочих по квалификации.

Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №3

1. Рассчитайте заработную плату бригады поваров за апрель месяц, оплачиваемую по сдельно-прогрессивной форме оплаты труда, если норма выпуска полуфабрикатов составляет 30 шт./ч. Объем произведенной продукции – 5000 шт. Повышающий коэффициент – 1,1. Часовая тарифная ставка повара – 100 рублей. Продолжительность рабочего дня – 7 ч. Количество

рабочих дней в месяце – 20.

2. Рассчитайте заработную плату пекаря за месяц, оплачиваемого по прямой сдельно-премиальной форме оплаты труда, если при норме времени на изготовление изделия А (хлебец зерновой) – 5 минут по 3 разряду и при норме выработки на изделие Б (хачапури), равной 12 шт./ч, им изготовлено 9800 изделий А и 550 изделий Б. Часовая тарифная ставка 3 разряда – 100 рублей. Премия за перевыполнение плана – 1500 руб.

9.2. Примерный перечень тем курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: экзамен

Примерный перечень теоретических вопросов к экзамену (Вопрос № 1)

1. Сущность и значение организации труда.
2. Основные направления организации труда.
3. Принципы и методы организации труда.
4. Особенности организации предприятий в сфере сервиса.
5. Виды предприятий сферы сервиса.
6. Основы организации труда на предприятиях сферы сервиса
7. Сущность и виды разделения и кооперации труда на предприятиях сервиса.
8. Формы организации труда на предприятии сервиса.
9. Структура предприятия сферы сервиса.
10. Типы и методы организации выполнения услуг.
11. Разделение и кооперация труда руководителей, специалистов и служащих.
12. Порядок организации, реорганизации и ликвидации предприятия сферы сервиса
13. Рабочие места, их виды и основы организации в сфере сервиса.
14. Основные направления организации рабочих мест.
15. Аттестация рабочих мест.
16. Понятие и показатели качества услуг и продукции в сфере сервиса.
17. Задачи и формы организации контроля качества услуг и продукции.
18. Содержание трудового процесса и принципы его организации.
19. Структура производственно - трудового процесса в сфере сервиса.
20. Основы организации обслуживания потребителя.
21. Характеристика видов услуг и форм обслуживания потребителя.
22. Методы и приемы труда.
23. Сущность условий труда и их виды.
24. Сущность нормирования труда.
25. Функции и принципы нормирования труда в сфере сервиса.
26. Роль нормирования в организации и оплате труда в сфере сервиса.
27. Рабочее время и его классификация.
28. Методы изучения затрат рабочего времени и их особенности в сфере сервиса.
29. Понятие и виды норм затрат труда.
30. Методы нормирования труда и их особенности в сфере сервиса.
31. Организация нормирования труда на предприятии.
32. Оценка уровня и напряженности норм труда и их особенности в сфере сервиса
33. Сущность и функции заработной платы.
34. Содержание и принципы организации заработной платы.
35. Основные элементы организации заработной платы.

36. Формы организации заработной платы.
37. Основы организации заработной платы на предприятиях сервиса.
38. Особенности регулирования оплаты труда на предприятиях сервиса.
39. Зарубежный опыт организации заработной платы
40. Содержание тарифной системы.
41. Формы и системы оплаты труда.
42. Организация премирования работников.
43. Система надбавок и доплат.
44. Премирование персонала, доплаты и надбавки к заработной плате на предприятиях сервиса.
45. Сущность бестарифной формы организации оплаты труда.
46. Виды бестарифных систем организации заработной платы.
47. Анализ организации оплаты труда.
48. Направления совершенствования организации заработной платы

Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 2)

1. Определенный порядок осуществления трудового процесса называется:
организацией производства
технологией деятельности
+ организацией труда
условиями труда
штатным расписанием
2. Элементами организации труда являются:
+ разделение и кооперация труда
использование наиболее рациональных материалов
управление производством
+ организация рабочих мест
+ организация обслуживания рабочих мест
3. Работоспособность человека при внутрисменном режиме труда и отдыха проходит следующие фазы:
низкой работоспособности
+ вработываемости (адаптации)
+ устойчивой высокой работоспособности
средней работоспособности
+ утомления
4. Система производственной взаимосвязи и взаимодействия образует:
+ кооперацию труда
дисциплину труда
организацию труда
5. Основателем науки об организации труда является:
В.И. Ленин
А.К. Гастев
+ Ф. У. Тейлор
6. Центральный институт труда (ЦИТ) был создан в 1920 году по инициативе:
+ А.К. Гастева
В.И. Ленина
В.В. Куйбышева
7. Научная организация труда призвана решать задачи:
+ экономические

управленческие

хозяйственные

+ социальные

+ психофизиологические

8. Организация труда является частью (подсистемой) организации:

планирования

управления

+ производства

хозяйствования

9. Виды разделения труда:

+ общее

+ частное

механизированный и ручной труд

автоматизированный труд

10. Формы единичного разделения труда:

+ разделение труда в организации

+ разделение труда в подразделениях

разделение труда на заготовке сена

разделение труда на выпасе скота

11. Функциональное разделение труда предполагает деление рабочих на:

сдельщиков и повременщиков

обслуживающих и ремонтных

+ основных и вспомогательных

прямых и косвенных

12. Технологическое разделение труда предполагает деление трудовых ресурсов:

+ по отраслям

по уровню механизации

по уровню профессиональной подготовки

13. Квалификационное разделение труда предполагает деление рабочих по:

+ разрядам

+ классности, мастерству

возрасту

стажу работы

14. Усиление специализации труда приводит к тому, что его производительность:

падает

растет

сначала падает, потом растет

+ сначала растет, потом падает

15. Организация рабочего места предполагает:

установление должностных обязанностей работника

установление рациональных приемов труда

+ его оснащение

+ его планировку

16. Наиболее рациональное рабочее положение работника во время выполнения им своих производственных обязанностей:

стоя прямо

стоя с наклоном

сидя

+ переменное

17. При оснащении рабочих мест к вспомогательному оборудованию относятся:

+ тележки

комбайны

шкафы

+погрузчики

18. Аттестация рабочего места не включает оценку:

его технического уровня

его организационного уровня

+его квалификационного уровня

условий труда и техники безопасности на рабочем месте

19. Формы трудовых коллективов в сельскохозяйственных предприятиях:

+ производственная бригада

+ рабочие группы

операторы машинного доения

комплектование агрегата

20. В структуру затрат рабочего времени не включается:

время регламентированных перерывов

оперативное время

подготовительно-заключительное время

время обслуживания рабочего места

+ время активного отдыха

21. Рабочее время – это время, в течение которого работник должен:

находиться на территории предприятия

находиться на обеденном перерыве

+ исполнять трудовые обязанности

быть на своем рабочем месте

22. Совокупность факторов внешней среды, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника называют:

особенностями производства

+ условиями труда

метеорологическими условиями

природными факторами

23. Внутрипроизводственные факторы, определяющие условия труда, включают в свой состав:

+ санитарно-гигиенические факторы

+ эстетические факторы

климатические факторы

демографические факторы

24. Наибольшая работоспособность в течение рабочей недели наблюдается:

в понедельник

в пятницу

+ в среду

во вторник

в четверг

25. Цветовое оформление интерьера определяет следующие факторы условий труда:

+ эстетические

психофизиологические

социально-психологические

организационно-технические

26. Основные функции заработной платы:

+воспроизводительная

+стимулирующая

простота, логичность, доступность

периодичность выплаты

учет минимального размера оплаты труда, установленного государством

27. Порядок чередования работы и перерывов на отдых образует режим . . .

работы предприятия

+ труда и отдыха

занятости

рабочего дня

рабочего времени

28. К основным принципам формирования оплаты труда не относятся:

повышение уровня оплаты труда по мере роста эффективности труда

равная оплата за равный труд

+ ресурсно-распределительный

+ формирование платежеспособного спроса населения

обеспечение опережающих темпов роста производительности труда над темпами роста оплаты труда

29. Процесс установления обоснованных затрат рабочего времени на выполнение различных работ называется:

организацией труда

планированием производства

разделением труда

+нормированием труда

30.Количество труда, которое необходимо затратить на качественное выполнение работы называется:

нормой затрат капитала

рентабельностью труда

+ нормой труда

ресурсами труда

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
Вопрос №1 Теоретический вопрос (проверяет знания («знать»)), сформированные дисциплиной)	ПК-1	Сформированы систематические представления: об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; об основах организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; об основах организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; о формах управления в организациях сферы гостеприимства; о специализированных программах, используемые в гостиничных комплексах; о современных теориях мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; о современных теориях межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;	40

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"

Рабочая программа дисциплины

Дисциплина: Б1.В.23 Организация, нормирование и оплата труда в гостиничном бизнесе

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2023/2024 учебного года

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
Вопрос №2 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)	ПК-1	Сформировано умение: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе. Демонстрирует владение на высоком уровне способности: в применении методов планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; в применении методов организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; в применении методов проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций; в организации способов координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); владения навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства.	60