

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.03.02 Нормирование и оплата труда на
предприятии общественного питания**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания» является:

сформировать у студентов комплекс знаний и четкое представление об изучении, анализе организации труда, оплате труда и стимулировании трудовой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ПК-3	Высокотехнологичные производства продуктов питания
ОПК-2	Философские проблемы науки и техники
ПК-3; ПК-5	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
ПК-3; ПК-5; ПК-15	Экономика и управление на предприятиях общественного питания

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ОПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-15	Задача выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки (или) опыт деятельности
1	2	3	4
ОПК-2: готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Этап 2: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1: руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности Этап 2: руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Этап 1: руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные различия Этап 2: руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
1	2	3	4
ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Этап 1: приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства Этап 2: процессы и деятельность предприятия	Этап 1: уметь анализировать информацию, процессы и деятельность предприятия Этап 2: уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Этап 1: оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям Этап 2: оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установления и определения приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства
ПК-5: способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Этап 1: системы качества и безопасности продукции производства Этап 2: системы качества и безопасности продукции производства	Этап 1: оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества Этап 2: оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства	Этап 1: принимать решения в стандартных ситуациях с множественными факторами Этап 2: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-15: готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Этап 1: организацию и нормирование труда предприятий питания Этап 2: организацию и нормирование труда предприятий питания	Этап 1: принимать управленческие решения в области организации труда предприятий питания Этап 2: принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Этап 1: организации работы исполнителей Этап 2: организации работы исполнителей, находления и принятия управленческих решений в области организации и нормировании труда предприятий питания

3. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания» составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины
по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 3	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	4	-	4	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	10	-	10	-
3	Практические занятия (ПЗ)		-	-	-
4	Семинары (С)	4	-	4	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	44	-	44
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	44	-	44
11	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	x	x	зачет	
13	Всего	20	88	20	88

4. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние	всамостоятельное изучение	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Труд – важнейшая экономическая категория	3	2	6	-	2	-	-	-	18	18	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
1.1.	Тема 1 Труд как основа жизнедеятельности человека и общества	3	2	-	-	-	-	-	-	6	6	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
1.2.	Тема 2 Рынок труда. Трудовые ресурсы, занятость, безработица	3	-	-	-	2	-	-	-	6	6	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
1.3.	Тема 3 Организация труда	3	-	6	-	-	-	-	-	6	6	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
2.	Раздел 2 Организация труда	3	2	4	-	2	-	-	-	12	12	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
2.1.	Тема 4 Методические основы нормирования труда	3	-	-	-	2	-	-	-	6	6	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
2.2.	Тема 5 Нормирование труда на предприятии общественного питания	3	2	4	-	-	-	-	-	6	6	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
3.	Раздел 3 Производительность и оплата труда	3	-	-	-	-	-	-	-	5	5		ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
3.1.	Тема 6 Производительность и эффективность труда на предприятии общественного питания	3	-	-	-	-	-	-	-	5	5	x	ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
4.	Раздел 4 Оплата труда	3	-	-	-	-	-	-	-	9	9		ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
4.1.	Тема 7 Организация оплаты и стимулирования труда на предприятии общественного питания	3	-	-	-	-	-	-	-	9	9		ОПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-15
5.	Контактная работа	3	4	10		4	-	-	-	-	-	2	
6.	Самостоятельная работа	3	-	-		-	-	-	-	44	44	-	
7.	Объем дисциплины в семестре	3	4	10		4	-	-	-	44	44	2	
8.	Всего по дисциплине	x	4	10		4	-	-	-	44	44	2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Труд как основа жизнедеятельности человека и общества	2
Л-2	Нормирование труда на предприятии общественного питания	2
Итого по дисциплине		4

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1-3	Организация труда	6
ЛР-4-5	Нормирование труда на предприятии общественного питания	4
Итого по дисциплине		10

5.2.3 – Темы практических занятий- РПД не предусмотрены

5.2.4 – Темы семинарских занятий

№ п.п.	Наименование темы практического занятия	Объем, академические часы
C-1	Рынок труда. Трудовые ресурсы, занятость, безработица	2
C-2	Методические основы нормирования труда	2
Итого по дисциплине		4

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) - РПД не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов - РПД не предусмотрены

5.2.7 Темы эссе - РПД не предусмотрены

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий - РПД не предусмотрены

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Труд как основа жизнедеятельности человека и общества	1. Особенности труда в общественном питании.	6
2.	Рынок труда. Трудовые ресурсы, занятость, безработица	1. Особенности рынка труда общественного питания.	6
3.	Организация труда	1. Особенности организации труда в общественном питании	6
4.	Методические основы нормирования труда	1. Особенности нормирования труда в общественном питании.	6
5.	Нормирование труда на предприятии общественного питания	1. Особенности определения норм труда в общественном питании.	6
6.	Производительность труда	1. Повышение	5

	эффективность труда на предприятии общественного питания	производительности труда в общественном питании	
7	Организация оплаты и стимулирования труда на предприятии общественного питания	1. Особенности стимулирования труда в общественном питании	9
Итого по дисциплине			44

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Организация, нормирование и оплата труда в агропромышленном комплексе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ М.К. Жудро [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 461 с.— ЭБС «IPRbooks»
2. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие/ П.В. Масленников [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2008.— 172 с.— ЭБС «IPRbooks»

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1.Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— ЭБС «IPRbooks»

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по подготовке к лабораторным занятиям;
- методические указания по подготовке к практическим занятиям.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

- 1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной

поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеоизображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применять специализированные мультимедийные средства отображения информации: телевизоры, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестирующие студентов проводятся с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестировать студентов и автоматически подводить результат. Тестируанию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;
- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Open Office, MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

6.6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks» : <http://www.iprbookshop.ru/>
3. eLIBRARY.RU: www.elibrary.ru/

Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Министерство труда и социальной защиты	Минтруд России	Нормирование и оплата труда	https://rosmintrud.ru/
2.	Онлайн инспекция РФ по труду		Нормирование и оплата труда	https://warmedia.ru/онлайнинспекция-рф-поструд/

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема практического занятия	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1-3	Организация труда			
ЛР-4-5	Нормирование труда на предприятиях общественного питания	Компьютерный класс	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь	MS Excel

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 1.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработал(и): _____ С.С. Таспаев