

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой  
/Бутырин В.В./  
« 28 » 08 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета  
/Дудникова Е.Б./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОРГАНИЗАЦИЯ, НОРМИРОВАНИЕ И  
ОПЛАТА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИИ  
(ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ)

Дисциплина

Направление подготовки **080200.62 Менеджмент**

Профиль подготовки /  
специализация /  
магистерская программа **Производственный менеджмент (пищевой промышленности)**

Квалификация  
(степень) **Бакалавр**

выпускника  
Нормативный срок  
обучения **4 года**

Форма обучения **Очная**

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4				4				
Общее количество часов	144				144				
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	60				60				
лекции	20				20				
лабораторные	×				×				
практические	40				40				
Самостоятельная работа	84				84				
Количество рубежных контролей	3				3				
Форма итогового контроля	Э				Э				
Курсовой проект (работа)	×				×				

Разработчик: доцент, Поварова О.В.

(подпись)

Саратов 2013

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой промышленности)» является формирование у студентов навыков о современных методах и способах расчёта норм труда, формах и системах оплаты труда, подходах к практическому применению законодательных актов при организации труда работников на предприятии пищевой промышленности.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 080200.62 Менеджмент дисциплина «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой промышленности)» относится к вариативной профильной части профессионального цикла.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при изучении следующих дисциплин: экономическая теория; психология личности; технология производства и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства; техническое обеспечение отрасли (пищевой промышленности); ресурсосберегающие технологии отрасли (пищевой промышленности); основы менеджмента; экономика предприятия (пищевой промышленности); организация производства на предприятии (пищевой промышленности).

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: основные экономические понятия и законы; организацию производства на пищевом предприятии; технологию производства; менеджмент; экономику предприятия; ресурсосберегающие технологии.

- уметь: анализировать основные экономические и производственные показатели деятельности предприятия; работать с официальной юридической и экономической информацией (распоряжениями правительства РФ и местных органов власти); со справочной литературой; учредительными документами предприятия пищевой промышленности.

Дисциплина «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой промышленности)» является базовой для изучения следующих дисциплин: моделирование производственно-экономических процессов на предприятиях (пищевой промышленности); эконометрика; управление проектами; организация предпринимательской деятельности; бизнес-планирование на предприятии (пищевой промышленности); инновационная деятельность на предприятии (пищевой промышленности).

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой промышленности)»**

Дисциплина «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой промышленности)» направлена на формирование у

студентов профессиональной компетенции: «способностью участвовать в разработке стратегии управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, направленные на ее реализацию» (ПК-13).

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Знать:* сущность социально-экономическую роль труда; особенности сельскохозяйственного труда; формы и виды кооперации и разделения труда; формы и принципы организации первичных трудовых коллективов; условия труда; режимы труда и отдыха; способы изучения трудовых процессов; формы, виды и системы оплаты труда на предприятиях пищевой промышленности; особенности нормирования и оплаты труда отдельных категорий работников предприятий пищевой промышленности.

*Уметь:* проектировать оптимальные режимы работы и отдыха; проводить хронометражные наблюдения, фотографии рабочего времени, осуществлять их обработку; устанавливать нормативы и нормы труда с применением различных методов; начислять заработную плату различным категориям работников; пользоваться справочной литературой, нормативными и законодательными документами, регулирующими вопросы организации, нормирования и оплаты труда.

*Владеть:* методиками организации, нормирования и оплаты труда на предприятии пищевой промышленности; навыками установления и расчета премий и индивидуальных доплат и надбавок работникам предприятий пищевой промышленности.

#### **4. Структура и содержание дисциплины «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой промышленности)»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа, из них аудиторная работа – 60 ч., самостоятельная работа – 84 ч.

Таблица 1

**Структура и содержание дисциплины «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии пищевой промышленности»**

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4 семестр									
1.	<b>Предмет, методы и задачи научной организации труда.</b> Сущность, социально-экономическая роль, характер труда. Труд в рыночных условиях, понятие безработицы и	1	Л	Т	2		ТК	КЛ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

	занятости. Понятие и содержание организации труда. Методы и задачи научной организации труда.								
2.	<b>Изучение основ законодательных и нормативных актов в области организации и оплаты труда.</b> Основы организации труда и его оплаты. Законодательные и нормативные акты в области организации и оплаты труда.	1	ПЗ	Т	2	6	ВК	ПО	6
3.	<b>Социально-экономическая роль труда.</b> Труд в рыночных условиях, понятие безработицы и занятости.	2	ПЗ	П	2	2	ТК	УО	
4.	<b>Разделение и кооперация труда.</b> Сущность и формы разделения труда. Формы организации трудовых коллективов, расстановка кадров в трудовом коллективе. Дисциплина труда.	3	Л	П	2		ТК	КЛ	
5.	<b>Разделение и кооперация труда.</b> Оптимальность разделения технологического процесса при различных вариантах разделения труда. Коэффициент кооперирования. Разделение труда на предприятиях пищевой промышленности.	3	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
6.	<b>Разделение и кооперация труда.</b> Коэффициент специализации. Карта рационализации бригадной работы. Кооперация труда на предприятиях пищевой промышленности.	4	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
7.	<b>Организация и обслуживание рабочих мест.</b> Понятие и классификация рабочих мест. Оснащение рабочих мест. Планировка рабочих мест. Обслуживание рабочих мест. Аттестация и рационализация рабочих мест.	5	Л	Т	2		ТК	КЛ	
8.	<b>Изучение рациональности планировки рабочего места и ее влияния на результаты действия работников.</b> Организация обслуживания рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности. Варианты планировки рабочего места. Коэффициент прямооточности. Карта анализа маршрутов движения сырья.	5	ПЗ	М	2	4	ТК	УО	
9.	<b>Разделение и кооперация труда.</b> Организация рабочего места. Классификация рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности.	6	ПЗ	Т	2	4	РК	ПО	9
10..	<b>Условия труда.</b> Понятие и значение условий труда. Психофизиологические условия труда. Санитарно-гигиенические условия труда. Эстетические и социально-психологические условия труда.	7	Л	П	2		ТК	КЛ	
11.	<b>Изучение условий труда.</b> Влияние освещенности на производительность труда. Влияние улучшение условий труда на численность работников предприятия. Расчет коэффициента трудоспособности работающих. Построение графиков динамики движений и ЧСС на основании наблюдений за выполнением физической активности. Условия труда на пищевом предприятии: особенности.	7	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

12.	<b>Оптимизация маршрута передвижения работника при многостаночном обслуживании.</b> Изучение и оптимизация маршрута передвижения работника. Дисциплина труда на предприятиях пищевой промышленности.	8	ПЗ	М	2	4	ТК	УО	
13.	<b>Режим труда и отдыха.</b> Динамика работоспособности и ее зависимость от режима труда и отдыха. Внутрисменный, суточный, недельный режим труда и отдыха. Месячный, годовой режим труда и отдыха.	9	Л	П	2		ТК	КЛ	
14.	<b>Изучение динамики работоспособности человека в течение смены.</b> Построение графиков. Внутрисменный режим труда и отдыха: законодательные и нормативные акты.	9	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
15.	<b>Законодательство в области режима труда и отдыха.</b> Изучение нормативных актов и трудового кодекса. Недельный режим труда и отдыха: особенности пищевой отрасли.	10	ПЗ	КС	2	4	ТК	УО	
16.	<b>Организация трудовых процессов.</b> Понятие трудового и производственного процесса, классификация производственных процессов. Основные принципы рациональной организации трудовых процессов. Особенности организации отдельных трудовых процессов.	11	Л	П	2		ТК	КЛ	
17.	<b>Научная организация труда на современном этапе.</b> Особенности социально-психологических условия труда на пищевом предприятии.	11	ПЗ	КС	2	4	ТК	УО	
18.	<b>Научная организация труда.</b> Особенности организации трудовых процессов.	12	ПЗ	Т	2	4	РК	ПО	9
19.	<b>Приемы и методы труда.</b> Значение, выявление и изучение рациональных приемов и методов труда. Проектирование и использование рациональных приемов и методов труда.	13	Л	П	2		ТК	КЛ	
20.	<b>Изучение приемов и методов труда.</b> Расчет коэффициента ритмичности выпуска продукции. Выявление рациональных приемов и методов труда на пищевом предприятии.	13	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
21.	<b>Изучение приемов и методов труда.</b> Построение графиков выпуска продукции.	14	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
22.	<b>Нормирование труда.</b> Сущность и методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Способы изучения затрат рабочего времени. Нормы труда. Нормообразующие факторы.	15	Л	Т	2		ТК	КЛ	
23.	<b>Нормирование труда.</b> Аналитически-экспериментальный метод нормирования труда. Ручные работы. Расчет нормы обслуживания. Аналитически-экспериментальный метод нормирования труда. Работы на конвейере. Расчет нормы выработки.	15	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
24.	<b>Нормирование труда.</b> Решение задач по расчету норм времени, норм выработки, процента выполнения норм на рабочем месте на основании исходных данных.	16	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
25.	<b>Теоретические основы заработной платы.</b> Понятие, функции и основные принципы оплаты труда. Сущность организации оплаты труда на предприятии.	17	Л	Т	2		ТК	КЛ	
26.	<b>Расчет тарифной сетки для работников пищевого предприятия.</b> Тарифные ставки. Применение повременно-премиальной системы в отраслях пищевой промышленности (примеры).	17	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
26.	<b>Сдельная и повременная формы оплаты труда.</b> Расчет заработной платы для работников пищевого предприятия. Применение сдельно-премиальной системы в отраслях пищевой промышленности (примеры).	18	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
27.	<b>Формы, виды, системы оплаты труда.</b> Тарифная система. Формы оплаты труда. Виды оплаты труда. Системы оплаты труда.	19	Л	Т	2		ТК	КЛ	
28.	<b>Организация материального стимулирования работников пищевого предприятия.</b> Расчет заработной платы по бонусной системе оплаты труда. Окончательный расчет с коллективом. Применение оплаты труда от валового дохода в отраслях пищевой промышленности (примеры). Применение различных видов оплаты труда для работников пищевого предприятия (примеры). Изменение минимального размера оплаты труда в РФ.	19	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО	
29.	<b>Нормирование труда.</b> Нормы труда. <b>Организация оплаты труда.</b> Заработная плата. Изменение среднего размера оплаты труда на предприятии пищевой промышленности. Изменение среднего размера оплаты труда административно-управленческих работников в отраслях пищевой промышленности.	20	ПЗ	ДИ	2	8	РК ТР	-	9 9
30.	Выходной контроль						ВыхК	Э	18
<b>Итого:</b>					60	84			60

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, Э – экзамен.

## 5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой

промышленности)» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: практические занятия профессиональной направленности, деловые игры, моделирование, круглый стол.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 36,7 % аудиторных занятий.

## **6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей**

### **Вопросы входного контроля**

1. Дайте определение понятию «предпринимательская деятельность».
2. Организационная структура предприятия.
3. Структура управления предприятием.
4. Назовите основные типы организационных структур управления предприятием.
5. Дайте характеристику множественной структуре управления предприятием.
6. Специализация предприятия.
7. Перечислите показатели, характеризующие производственную деятельность предприятия
8. Перечислите показатели, характеризующие финансовую деятельность предприятия.
9. Точка безубыточности предприятия.
10. Назовите основные организационно-правовые формы предприятий.
11. Дайте характеристику «открытое акционерное общество».
12. Дайте характеристику «закрытое акционерное общество».
13. Дайте характеристику «кооператив».
14. Дайте характеристику «частный предприниматель».
15. Дайте характеристику «индивидуальный предприниматель».
16. Производственно-финансовый план предприятия.
17. Дайте определение «себестоимость продукции».
18. Дайте определение «прибыль».
19. Дайте определение «уровень рентабельности».
20. Дайте определение «валовой доход».
21. Дайте определение «организация производства».
22. Отличие организации производства на пищевом предприятии от организации производства в других отраслях экономики.
23. Назовите основные элементы технологии производства колбас.
24. Назовите основные элементы технологии производства молочных продуктов.
25. Назовите основные элементы технологии производства хлебобулочных изделий.

26. Ресурсосберегающая технология.
27. Ресурсосберегающие технологии, применяющиеся и распространенные в пищевой промышленности.
28. Перечислите основные отрасли пищевой промышленности.

### **Вопросы рубежного контроля № 1**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Сущность, социально-экономическая роль, характер труда.
2. Труд в рыночных условиях, понятие безработицы и занятости.
3. Понятие и содержание организации труда.
4. Методы и задачи научной организации труда.
5. Основы организации труда и его оплаты.
6. Законодательные и нормативные акты в области организации и оплаты труда.
7. Основы организации труда и его оплаты.
8. Законодательные и нормативные акты в области организации и оплаты труда.
9. Сущность и формы разделения труда.
10. Формы организации трудовых коллективов, расстановка кадров в трудовом коллективе.
11. Дисциплина труда.
12. Оптимальность разделения технологического процесса при различных вариантах разделения труда.
13. Коэффициент кооперирования.
14. Коэффициент специализации.
15. Карта рационализации бригадной работы.
16. Понятие и классификация рабочих мест.
17. Оснащение рабочих мест.
18. Планировка рабочих мест.
19. Обслуживание рабочих мест.
20. Аттестация и рационализация рабочих мест.
21. Варианты планировки рабочего места.
22. Коэффициент прямооточности.
23. Карта анализа маршрутов движения сырья.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Разделение труда на предприятиях пищевой промышленности.
2. Кооперация труда на предприятиях пищевой промышленности.
3. Организация обслуживания рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности.
4. Дисциплина труда на предприятиях пищевой промышленности.
5. Классификация рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности.

### **Вопросы рубежного контроля № 2**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях.*

1. Понятие и значение условий труда.
2. Психофизиологические условия труда.
3. Санитарно-гигиенические условия труда.
4. Эстетические и социально-психологические условия труда.
5. Влияние освещенности на производительность труда.
6. Влияние улучшение условий труда на численность работников предприятия.
7. Расчет коэффициента трудоспособности работающих.
8. Построение графиков динамики движений и ЧСС на основании наблюдений за выполнением физической активности.
9. Изучение и оптимизация маршрута передвижения работника.
10. Динамика работоспособности и ее зависимость от режима труда и отдыха.
11. Внутрисменный, суточный, недельный режим труда и отдыха.
12. Месячный, годовой режим труда и отдыха.
13. Изучение динамики работоспособности человека в течение смены. Построение графиков.
14. Законодательство в области режима труда и отдыха. Изучение нормативных актов и трудового кодекса.
15. Понятие трудового и производственного процесса, классификация производственных процессов.
16. Основные принципы рациональной организации трудовых процессов.
17. Особенности организации отдельных трудовых процессов.

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Внутрисменный режим труда и отдыха: законодательные и нормативные акты.
2. Условия труда на пищевом предприятии: особенности.
3. Недельный режим труда и отдыха: особенности пищевой отрасли.
4. Особенности социально-психологических условия труда на пищевом предприятии.

**Вопросы рубежного контроля № 3**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Значение, выявление и изучение рациональных приемов и методов труда.
2. Проектирование и использование рациональных приемов и методов труда.
3. Изучение приемов и методов труда.
4. Расчет коэффициента ритмичности выпуска продукции.
5. Построение графиков выпуска продукции.
6. Сущность и методы нормирования труда.

7. Классификация затрат рабочего времени.
  8. Способы изучения затрат рабочего времени.
  9. Нормы труда.
  10. Нормообразующие факторы.
  11. Аналитически-экспериментальный метод нормирования труда.
  12. Расчет нормы обслуживания.
  13. Аналитически-экспериментальный метод нормирования труда.
  14. Работы на конвейере.
  15. Расчет нормы выработки.
  16. Решение задач по расчету норм времени, норм выработки, процента выполнения норм на рабочем месте на основании исходных данных.
  17. Понятие, функции и основные принципы оплаты труда.
  18. Сущность организации оплаты труда на предприятии.
  19. Тарифные ставки.
  20. Расчет заработной платы для работников пищевого предприятия.
  21. Тарифная система.
  22. Формы оплаты труда.
  23. Виды оплаты труда.
  24. Системы оплаты труда.
  25. Расчет заработной платы по бонусной системе оплаты труда.
- Окончательный расчет с коллективом.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Выявление рациональных приемов и методов труда на пищевом предприятии.
2. Применение повременно-премиальной системы в отраслях пищевой промышленности (примеры).
3. Применение сдельно-премиальной системы в отраслях пищевой промышленности (примеры).
4. Применение оплаты труда от валового дохода в отраслях пищевой промышленности (примеры).
5. Применение различных видов оплаты труда для работников пищевого предприятия (примеры).
6. Изменение минимального размера оплаты труда в РФ.
7. Изменение среднего размера оплаты труда на предприятии пищевой промышленности.
8. Изменение среднего размера оплаты труда административно-управленческих работников в отраслях пищевой промышленности.

#### **Вопросы выходного контроля (экзамена)**

1. Сущность, социально-экономическая роль, характер труда.
2. Труд в рыночных условиях, понятие безработицы и занятости.
3. Понятие и содержание организации труда.
4. Методы и задачи научной организации труда.
5. Основы организации труда и его оплаты.

6. Законодательные и нормативные акты в области организации и оплаты труда.
7. Основы организации труда и его оплаты.
8. Законодательные и нормативные акты в области организации и оплаты труда.
9. Сущность и формы разделения труда.
10. Формы организации трудовых коллективов, расстановка кадров в трудовом коллективе.
11. Дисциплина труда.
12. Оптимальность разделения технологического процесса при различных вариантах разделения труда.
13. Коэффициент кооперирования.
14. Коэффициент специализации.
15. Карта рационализации бригадной работы.
16. Понятие и классификация рабочих мест.
17. Оснащение рабочих мест.
18. Планировка рабочих мест.
19. Обслуживание рабочих мест.
20. Аттестация и рационализация рабочих мест.
21. Варианты планировки рабочего места.
22. Коэффициент прямооточности.
23. Карта анализа маршрутов движения сырья.
24. Разделение труда на предприятиях пищевой промышленности.
25. Кооперация труда на предприятиях пищевой промышленности.
26. Организация обслуживания рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности.
27. Дисциплина труда на предприятиях пищевой промышленности.
28. Классификация рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности.
29. Понятие и значение условий труда.
30. Психофизиологические условия труда.
31. Санитарно-гигиенические условия труда.
32. Эстетические и социально-психологические условия труда.
33. Влияние освещенности на производительность труда.
34. Влияние улучшение условий труда на численность работников предприятия.
35. Расчет коэффициента трудоспособности работающих.
36. Построение графиков динамики движений и ЧСС на основании наблюдений за выполнением физической активности.
37. Изучение и оптимизация маршрута передвижения работника.
38. Динамика работоспособности и ее зависимость от режима труда и отдыха.
39. Внутрисменный, суточный, недельный режим труда и отдыха.
40. Месячный, годовой режим труда и отдыха.
41. Изучение динамики работоспособности человека в течение смены. Построение графиков.

42. Законодательство в области режима труда и отдыха. Изучение нормативных актов и трудового кодекса.
43. Понятие трудового и производственного процесса, классификация производственных процессов.
44. Основные принципы рациональной организации трудовых процессов.
45. Особенности организации отдельных трудовых процессов.
46. Внутрисменный режим труда и отдыха: законодательные и нормативные акты.
47. Условия труда на пищевом предприятии: особенности.
48. Недельный режим труда и отдыха: особенности пищевой отрасли.
49. Особенности социально-психологических условия труда на пищевом предприятии.
50. Значение, выявление и изучение рациональных приемов и методов труда.
51. Проектирование и использование рациональных приемов и методов труда.
52. Изучение приемов и методов труда.
53. Расчет коэффициента ритмичности выпуска продукции.
54. Построение графиков выпуска продукции.
55. Сущность и методы нормирования труда.
56. Классификация затрат рабочего времени.
57. Способы изучения затрат рабочего времени.
58. Нормы труда.
59. Нормообразующие факторы.
60. Аналитически-экспериментальный метод нормирования труда.
61. Расчет нормы обслуживания.
62. Аналитически-экспериментальный метод нормирования труда.
63. Работы на конвейере.
64. Расчет нормы выработки.
65. Решение задач по расчету норм времени, норм выработки, процента выполнения норм на рабочем месте на основании исходных данных.
66. Понятие, функции и основные принципы оплаты труда.
67. Сущность организации оплаты труда на предприятии.
68. Тарифные ставки.
69. Расчет заработной платы для работников пищевого предприятия.
70. Тарифная система.
71. Формы оплаты труда.
72. Виды оплаты труда.
73. Системы оплаты труда.
74. Расчет заработной платы по бонусной системе оплаты труда. Окончательный расчет с коллективом.
75. Выявление рациональных приемов и методов труда на пищевом предприятии.

76. Применение повременно-премиальной системы в отраслях пищевой промышленности (примеры).
77. Применение сдельно-премиальной системы в отраслях пищевой промышленности (примеры).
78. Применение оплаты труда от валового дохода в отраслях пищевой промышленности (примеры).
79. Применение различных видов оплаты труда для работников пищевого предприятия (примеры).
80. Изменение минимального размера оплаты труда в РФ.
81. Изменение среднего размера оплаты труда на предприятии пищевой промышленности.
82. Изменение среднего размера оплаты труда административно-управленческих работников в отраслях пищевой промышленности.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Панфилов, А.В.** Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях пищевой промышленности: учебно-методическое пособие/ А.В. Панфилов, О.В. Поварова, И.Г. Аукина.- Саратов: ИЦ «Наука».- 2012. – 168 с.- ISBN -978-5-9999-1122-3
2. **Поварова, О.В.** Организация и оплата труда на предприятиях природопользования: учебное пособие для бакалавров направления подготовки 080200.62 «Менеджмент» / О.В. Поварова, И.Г. Аукина.- Саратов: ИЦ «Наука», 2013.- 194 с. -ISBN -978-5-9999-1569-6

б) дополнительная литература

1. **Автоманова, Г.С.** Экономика и социология труда. Задания и методические указания к практическим занятиям/ Г.С. Автоманова.. - Новосибирск.: СГУПС, 2008.- 60 с.
2. **Акмаева, Р. И.** Стратегическое планирование и стратегический менеджмент: учебное пособие/ Р.И. Акмаева. -М. : Финансы и статистика, 2006. - 207 с.
3. **Бородина, В. В.** Нормирование труда: учеб. практич. пособ./ В.В. Бородина. -М. : Городец, 2008. - 192 с.
4. **Бычин, В.Б.** Организация и нормирование труда. Учебник для вузов / В.Б.Бычин.- М.: «Экзамен», 2008. – 245 с.
5. **Владыка, М. В.** Финансовый менеджмент: учебное пособие / М.В. Владыка. М.: Кнорус, 2006. - 264 с.
6. **Дейнека, А.В.** Современные тенденции в управлении персоналом. Учебное пособие / А.В. Дейнека.- М: Издательство Академия «Естествознание», 2009. -151 с.- ISBN 978-5-91327-046-7
7. **Жарылгасова, Б. Т.** Международные стандарты аудита: учебное пособие/ Б.Т. Жарылгасова.- М. : Кнорус, 2008. - 400 с.

8. **Жудро, М.** Организация, нормирование и оплата труда в агропромышленном комплексе. Учебник / М. Жудро, С. Шапиро, В. Соусь.- Высшэйшая школа, 2012 г. – 464 с.
9. Комментарий к трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный) : научно-популярная литература. -М.: Кнорус, 2010. - 967 с.- ISBN: 5406002082- ISBN-13(EAN): 9785406002087
10. Менеджмент в АПК : учебник. Международная ассоциация "Агрообразование" . - М. : КолосС, 2007. - 424 с.
11. **Минченко, Л.В.** Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отрасли: Методические указания к практическим занятиям, самостоятельной работе и выполнению домашних заданий для студентов специальности 080502 и направления 080503 / Л.В. Минченко.– СПб:СПбГУНиТ, 2009. – 31 с.
12. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях АПК : учебное пособие / Ю. Н. Шумаков, В. И. Еремин, С. В. Жариков ; ред. Ю. Н. Шумаков ; Международная ассоциация "Агрообразование" . - М. : КолосС, 2006. - 304 с.
13. **Пашуто, В. П.** Организация, нормирование и оплата труда на предприятии: учебное пособие / В.П. Пашуто. - М. :Кнорус, 2007. - 317 с.
14. **Петров, М.И.** Нормирование труда.: практическое пособие/ М.И. Петров.- М.: «Альфа-Пресс», 2007. – 88 с.
15. **Пиляева, В. В.** Комментарий к трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный) : научно-популярная литература / В.В. Пиляева.- М. : Кнорус, 2008. - 896 с.
16. Практикум по организации, нормированию и оплате труда на предприятиях АПК: Учеб. пособие [Текст] : учебное пособие / ред. Ю. Н. Шумаков. - М. : КолосС, 2005. - 151 с.
17. **Тихомирова, Т. П.** Организация, нормирование и оплата труда на предприятии [Текст]: учеб. пособие / Т. П. Тихомирова, Е. И. Чучкалова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос.гос.проф.-пед.ун-т», 2008. – 185 с.
18. Финансы: учебное пособие / А. М. Ковалева, В. Д. Богачева, Л. А. Бурмистрова ; ред. А. М. Ковалева. - 5-е изд., доп. и перераб. - М. : Финансы и статистика, 2007. - 416 с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отрасли. Учебное пособие. [Текст]. Масленников П.В., Латков Н.Ю., Ивахин М.П., Михайлов В.Г., Дикарев В.Н. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2008. - 181 с.- Режим доступа: <http://e-lib.kemtipp.ru/uploads/36/eiy082.pdf>
- **Адова, И.Б.** Социально-экономическая сущность вознаграждения персонала как предмета управления в организации // Вестник Томского государственного университета. Экономика. – 2010.- № 2.- С.31-41. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/sotsialno-ekonomicheskaya-suschnost-voznagrzhdeniya-personala-kak-predmeta-upravleniya-v-organizatsii>

- **Тихомирова, Т. П.** Организация, нормирование и оплата труда на предприятии [Текст]: учеб. пособие / Т. П. Тихомирова, Е. И. Чучкалова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос.гос.проф.-пед.ун-т», 2008. – 185 с. – Режим доступа: [http://www.rsvpu.ru/biblioteka/materialy-konf/filedirectory/3468/4u4kalova\\_normirov.pdf](http://www.rsvpu.ru/biblioteka/materialy-konf/filedirectory/3468/4u4kalova_normirov.pdf)

- Трудовой кодекс РФ. [Текст]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/12125268/22/>

- Организация, нормирование и оплата труда [Электронный ресурс]: электронный учебно-методический комплекс / сост. А. В. Наянов. - Саратов : ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова", 2007. - 220 с.

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

- комплект мультимедийного оборудования.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и с учетом рекомендаций ПрООП по направлению подготовки 080200.62 Менеджмент.