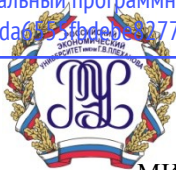


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.07.2023 10:31:21
Уникальный программный ключ:
798bda6153f4d0e327768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»**



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Т.Л. Авагян Т.Л. Авагян



Кафедра экономики и управления

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.**

Б1.Б.12 МЕНЕДЖМЕНТ

**Направление подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
Направленность (профиль)
«Технология и организация ресторанного дела»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат
Программа подготовки академический бакалавриат**

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Дубинина М.А., к.э.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова
2. Арутюнян Ю.И., к.э.н., доцент кафедры институциональной экономики и инвестиционного менеджмента ФГБОУ ВО КубГАУ им. И.Т. Трубилина

Аннотация рабочей программы дисциплины «Менеджмент»:

Цель изучения дисциплины – формирование квалифицированных бакалавров, обладающих всесторонними знаниями и компетенциями для эффективного осуществления профессиональной деятельности в сфере технологии и организации ресторанного дела.

Задачи дисциплины – усвоение студентами теоретических знаний и выработка практических навыков, умений и компетенций в области менеджмента предприятий питания.


Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

Т.П. Хохлова, к.э.н., доцент кафедры экономики и управления

Рабочая программа рекомендована к утверждению кафедрой экономики и управления
Протокол от «28» марта 2019 г. № 9

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент 
(подпись) И.В. Балашова


СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой торговли и общественного питания, к.э.н., доцент 
(подпись) С.Н. Диянова

Протокол заседания Учебно-методического совета от «18» апреля 2019 г. № 6

СОГЛАСОВАНО




М.В. Букалова, главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	18
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	23
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	24
Лист регистрации изменений.....	29
ПРИЛОЖЕНИЯ	
1. Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами	
2. Образец экзаменационного билета	

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Менеджмент» является:

1. Формирование всесторонних знаний и навыков в области менеджмента предприятий питания для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности.
2. Развитие практических способностей и компетенций обучающихся в сфере менеджмента технологии и организации ресторанного дела.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Способствовать развитию практических навыков в области менеджмента предприятий питания, обеспечивающих возможность значительно повысить результативность работы персонала на основе продуктивного сотрудничества, делового взаимодействия, формирования эффективных систем мотивации и стимулирования труда.
2. Углубить навыки анализа и конструирования организационных отношений, организации работы коллектива, проявления лидерских качеств в управлении персоналом предприятия.
3. Развить навыки продуктивного взаимодействия на основе процессов групповой динамики и организации командной работы, формирования благоприятного климата в коллективе.
4. Сформировать у студентов знания, навыки и компетенции, необходимые для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности в избранной сфере.
5. Совершенствовать способности к формированию благоприятных экономических и организационно-технологических условий, позволяющих повысить эффективность функционирования предприятия индустрии питания и гостеприимства.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Менеджмент» относится к базовой части учебного плана. Дисциплина изучается в 6 семестре. Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «История экономики», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Деловая культура в ресторанном бизнесе», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания».

Изучение дисциплины «Менеджмент» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Бизнес-планирование», «Экономика предприятий питания» и др.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Распределение часов дисциплины представлено в таблице.

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	180		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	58,35	18,35	44,35
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	16	42
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (8)	8 (4)	16 (6)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-

практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (14)	8 (4)	26 (8)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	121,65	161,65	135,65
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	88	155	102
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие общекультурные (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

ОК-3

В результате освоения компетенции **ОК-3** студент должен:

Знать: основы экономических знаний, базовые экономические категории и законы в области менеджмента предприятия общественного питания.

Уметь: использовать экономические знания в оценке эффективности результатов в деятельности предприятия питания.

Владеть: способностью использовать основы экономических знаний в области менеджмента предприятия общественного питания.

ПК-23

В результате освоения компетенции **ПК-23** студент должен:

Знать: современные методы управления трудового коллектива предприятия питания.

Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.

Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим семинарские и практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине в виде следующих работ: подготовка рефератов, эссе, расчетные задания (задачи), тестирование, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода.

Промежуточная аттестация проводится для студентов очной формы обучения в 6 семестре – **экзамен**.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе

оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Менеджмент» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы учебной дисциплины «Менеджмент», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 2.1

Таблица 2.1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
<i>Семестр 6 Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</i>			
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента	Сущность и содержание менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Основные категории менеджмента: законы, закономерности, принципы управления, система управления; объект и субъект управления; прямые и обратные связи. Предпосылки и этапы формирования менеджмента. Эволюция концепций менеджмента. Методологические подходы менеджмента. Международные модели менеджмента.	ОК-3	Диагностическое тестирование, лекции, практические занятия, работа с литературой, тест, реферат
Тема 2. Предприятие как объект и система управления	Сущность и классификация организаций. Организационно-правовые формы организаций. Законы организаций. Общая характеристика систем управления. Функционирование систем управления. Внешняя среда организации, характеристика факторов. Внутренняя среда организации, характеристика ее элементов. Организационное построение предприятий. Виды организационных структур, их характеристика, преимущества и недостатки, условия применения.	ОК-3	Лекции, практические занятия, работа с литературой, тест, реферат
<i>Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА</i>			

Тема 3. Функции менеджмента	Природа и состав функций менеджмента. Общие, частные и специфические функции менеджмента. Планирование как функция менеджмента: постановка целей, составление прогнозов, стратегическое и текущее планирование. Организация как функция менеджмента: формирование структуры управления, создание условий для достижения запланированных целей. Мотивация: побуждение работников к труду для выполнения поставленных целей. Контроль: количественная и качественная оценка работы. Частные и специфические функции как техническая основа реализации общих функций менеджмента.	ОК-3 ПК-23	Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, тест, эссе, реферат
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	Сущность и классификация методов управления. Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организационно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы управления. Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприятия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	ОК-3 ПК-23	Лекции, практические занятия, работа с литературой, тест, реферат
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили. Вербальные и невербальные коммуникации. Коммуникационный процесс, его этапы. Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления. Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное общение.	ОК-3 ПК-23	Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, тест, эссе, реферат
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ			

<p>Тема 6. Разработка управленческих решений на предприятиях питания</p>	<p>Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управления. Факторы качества управленческих решений. Процесс принятия управленческих решений, его этапы и их характеристика. Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений. Информационное обеспечение принятия решений. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>ОК-3 ПК-23</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, тест, эссе, реферат</p>
<p>Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания</p>	<p>Управление персоналом как фактор эффективного менеджмента. Характеристика персонала организации. Отбор и наем персонала, развитие персонала, организация профессионального обучения и аттестации работников, профессиональный рост и планирование карьеры. Зарубежный опыт работы с персоналом. Руководитель в системе управления персоналом. Основные качества менеджера. Принципы самоменеджмента. Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Формирование мотивирующей среды в организации, разработка мотивационной программы. Социально-психологический климат в коллективе и его совершенствование.</p>	<p>ПК-23</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, тест, эссе, реферат</p>
<p>Тема 8. Групповая динамика и командообразование</p>	<p>Сущность и классификация рабочих групп. Характеристика групповых процессов. Виды рабочих групп и их характеристика. Механизм образования формальных и неформальных групп, особенности управления ими. Сплоченность рабочих групп и пути ее повышения. Поддержка лояльности персонала предприятию и руководству. Команды и командообразование в организации. Преимущества и ограничения командного подхода. Организация взаимодействия между членами команды. Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества.</p>	<p>ПК-23</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, тест, эссе, реферат</p>
<p>Тема 9. Управление</p>	<p>Понятие, структура и классификация конфликтов.</p>	<p>ПК-23</p>	<p>Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых</p>

конфликтами и стрессами на предприятиях питания	Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтами: структурные и межличностные. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.		ситуаций на основе кейс-метода, тест, эссе, реферат
Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	Сущность изменений и нововведений. Динамика изменений и нововведений. Процесс осуществления изменений и нововведений. Сопротивление изменениям и их преодоление. Деятельность менеджера по управлению изменениями и нововведениями на предприятии питания. Совершенствование работы производства и процесса обслуживания гостей. Обновление организации как основа развития предприятия питания.	ПК-23	Лекции, практические занятия, работа с литературой, тест, реферат
Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания	Сущность и структура корпоративной культуры. Функции корпоративной культуры и ее составные элементы. Уровни корпоративной культуры. Факторы воздействия корпоративной культуры. Формирование и управление корпоративной культурой. Обеспечение лояльности потребителей предприятию питания. Влияние национальной культуры на корпоративную культуру. Этика менеджмента, управление этикой. Психология и этика деловых отношений.	ПК-23	Лекции, практические занятия, работа с литературой, анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода, тест, эссе, реферат
Тема 12. Эффективность менеджмента предприятий питания	Сущность и составляющие эффективности менеджмента. Характеристика основных показателей эффективности управления. Критерии и показатели эффективности работы предприятий питания. Факторы эффективности менеджмента: методологические, организационные, технологические, социальные. Пути повышения эффективности менеджмента предприятий питания. Разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей.	ОК-3 ПК-23	Лекции, практические занятия, работа с литературой, тест, реферат, расчетное задание

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Менеджмент» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические (семинарские) занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- консультации преподавателей;
- подготовка рефератов;
- расчетные задания (задачи);
- тестирование
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим (семинарским) занятиям, выполнение письменных и устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода;
- обсуждение подготовленных студентами эссе.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература (О):

1. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 656 с. - ISBN 978-5-9776-0320-1. - Текст : электронный.
2. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В. М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012517-6. - Текст : электронный.
3. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - Текст : электронный.

Нормативно-правовые документы (НПД):

1. Конституция Российской Федерации. Принята на всенародном голосовании 12.12.93 (в ред. от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) // Собрание законодательства РФ. –2014. – № 31. – ст. 4398.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая. – М.: КноРус, 2015. - 544 с.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят Государственной Думой 21.12.01. Одобрен Советом Федерации 26.12.01. – М.: Омега, 2015. – 208 с.

Дополнительная литература (Д):

1. Грибов В.Д. Теория менеджмента: Учебное пособие - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 357 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=547983>
2. Гуськов Ю.В. Основы менеджмента: Учебник. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 264 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=526441>

3. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Ким, С. А. Теория управления : учебник для бакалавров / С. А. Ким. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 240 с. <https://znanium.com/read?id=358162>
5. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: Учебное пособие - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2010. – 512 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=204348>
6. Райченко А.В., Хохлова И.В. Менеджмент: Учеб. Пособие - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 342 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=950972>
7. Тихомирова О.Г. Менеджмент организации: теория, история, практика: Учебное пособие - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=509210>
8. Угурчиев О.Б. Теория менеджмента: Учебное пособие - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 268 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=521043>
9. Хижняк А.Н. Основы эффективного менеджмента: Учебное пособие - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=447418>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении 1.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - <http://ecsocman.hse.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - <https://www.cfin.ru/rubricator.shtml>

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

1. <http://www.gks.ru/> - сайт Федеральной службы государственной статистики
2. <http://www.uisrussia.msu.ru/> - университетская информационная система РОССИЯ
3. <http://cyberleninka.ru/> - научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

4. <http://www.eup.ru> – научно-образовательный портал «Экономика и управление на предприятиях». Библиотека экономической и управленческой литературы
5. <http://www.economicus.ru> – образовательно-справочный сайт по экономике
6. <http://www.cfin.ru> – Библиотека управления
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
2. <http://vrgteu.ru> – Компьютерная поддержка учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

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

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

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

Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,5,7,10.

Вопросы для самопроверки:

1. Предметно-целевое содержание менеджмента.
2. Основные законы и закономерности менеджмента.
3. Общие, частные и специфические принципы управления.
4. Различия между механистическими и бихевиористскими школами менеджмента.
5. Современные методологические подходы в менеджменте.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

Выберите наиболее правильные, на Ваш взгляд, варианты ответов:

1. Конфликт негативно влияет на результаты работы организации, поэтому задача руководителей - любой ценой предотвращать источники его возникновения.
 - а) верное утверждение;
 - б) ложное представление.
2. Группы, отличающиеся высоким уровнем сплоченности, добиваются более высоких показателей производительности труда.
 - а) верное утверждение;
 - б) ложное представление.
3. Хороший руководитель должен по отношению ко всем работникам компании использовать единый стиль и тактику руководства.
 - а) верное утверждение;
 - б) ложное представление.
4. Демократический стиль управления лучше авторитарного.
 - а) верное утверждение;
 - б) ложное представление.
5. Конфликт в организации – это всегда плохо.
 - а) верное утверждение;
 - б) ложное представление.

При изучении последующих разделов сверьте свои начальные представления и установите, как они изменились при получении новых знаний.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Характеристика основных достижений школ менеджмента.
2. Человеческие ресурсы как ключевой фактор менеджмента современного предприятия.
3. Методологические подходы менеджмента: процессный, ситуационный, системный, программно-целевой и др.
4. Разработка и внедрение инноваций на предприятии питания.

Тема 2. Предприятие как объект и система управления

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,4,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Сущность и классификация организаций.
2. Общая характеристика систем управления.
3. Элементы внешней среды организации.
4. Элементы внутренней среды организации.
5. Организационное построение предприятий питания.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Закономерности и тенденции развития организаций.
2. Преимущества и недостатки различных типов организационных структур предприятий.
3. Проектирование организационной структуры: стадии композиции, структуризации и регламентации.
4. Ваш оппонент утверждает, что хорошему управляющему незачем знать основы теории существования и законы развития организаций, а достаточно только иметь дар убеждения и предпринимательскую смекалку. Попробуйте доказать обратное.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Законы организаций
2. Бюрократический тип структур, основные черты рациональной бюрократии.
3. Адаптивные структуры управления.
4. Характеристика современных структур управления.
5. Организационные структуры предприятий будущего: виртуальные, многомерные и др..

Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА

Тема 3. Функции менеджмента

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,5,7,10.

Вопросы для самопроверки:

1. Планирование как основа деятельности предприятия
2. Организация взаимодействия, распределение обязанностей, полномочия, ответственность
3. Мотивация как функция управления. Основные задачи процесса мотивации.
4. Контроль как функция управления.
5. Виды контроля и характеристики его эффективности.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Понятие и взаимосвязь функций менеджмента
2. Планирование как функция менеджмента
3. Функция организации
4. Функция мотивации
5. Функция контроля

Тематика рефератов, докладов, эссе:

6. Стратегическое планирование, выбор стратегии развития предприятия.
7. Бизнес-план и основные его разделы.
8. Реализация функции контроля на предприятиях общественного питания.

Тема 4. Методы управления предприятиями питания

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,4,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие методов управления.
2. Типы и виды методов управления.
3. Характеристика основных методов управления.
4. Факторы, определяющие выбор методов управления предприятия общественного питания.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Различия методов управления
2. Особенности различных методов управления
3. Условия практического применения различных методов управления
4. Эффективность различных методов управления
5. Докажите на примерах, что не существует «правильного» способа управления.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Сущность и классификация методов управления
2. Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления
3. Организационно-распорядительные методы управления
4. Социально-психологические методы управления

Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания

Литература: О – 1,2,3; НИД – 1,2,3; Д – 1,2,3,5,7,10.

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие и роль коммуникаций в менеджменте
2. Классификация коммуникаций, их особенности на предприятиях питания
3. Элементы коммуникационного процесса, их характеристика
4. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления
5. Приемы делового общения

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Источники снабжения, поставщики и договорные связи с поставщиками.
2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами.
3. Франчайзинг как форма организации предприятия общественного питания.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Сущность и виды коммуникаций на предприятиях питания
2. Коммуникационный процесс: этапы и их характеристика
3. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления
4. Деловое общение как форма коммуникаций

Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ**Тема 6. Разработка управленческих решений**

Литература: О – 1,2,3; НИД – 1,2,3; Д – 1,2,3,4,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие и виды управленческих решений
2. Требования к качеству управленческих решений
3. Особенности принятия решений на предприятиях общественного питания.
4. Организация работы заготовочного, кулинарного, кондитерского и доготовочного цехов.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Факторы, формирующие качество управленческих решений
2. Организация работы заготовочного, кулинарного, кондитерского и доготовочного цехов
3. Повышение качества управленческих решений на предприятии питания

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Сущность и классификация управленческих решений
2. Факторы качества управленческих решений
3. Процесс принятия управленческих решений
4. Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений

Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,5,7,10.

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие персонала. Категории персонала на предприятии общественного питания.
2. Требования, предъявляемые к персоналу предприятия общественного питания.
3. Подбор, отбор и оценка персонала. Используемые методы.
4. Организация системы управления персоналом на предприятии общественного питания.
5. Оплата и нормирование труда. Мотивация и стимулирование труда персонала на предприятии общественного питания.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Сущность концепции управления человеческими ресурсами
2. Характеристика персонала предприятий питания
3. Система управления персоналом организации
4. Понятие и структура личности. Характеристика основных свойств личности

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Мотивация как функция управления. Основные задачи процесса мотивации.
2. Контроль как функция управления.
3. Виды контроля и характеристики его эффективности.
4. Проблемы управления персоналом на предприятии питания и пути их решения.

Тема 8. Групповая динамика и командообразование

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,4,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Сущность и классификация рабочих групп
2. Характеристика групповых процессов
3. Команды и командообразование в организации

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Групповая сплоченность и ее повышение
2. Приемы командообразования
3. Распределение ролей в команде. Характеристика командных ролей.
4. Особенности групповых процессов на предприятии питания
5. Формирование навыков командной работы

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Сущность и классификация рабочих групп
2. Характеристика групповых процессов
3. Сущность и динамика лидерства. Подходы к лидерству
4. Должен ли менеджер обладать харизмой? Насколько это важно?

Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,5,7,10.

Вопросы для самопроверки:

Понятие, структура и классификация конфликтов
Способы управления конфликтами
Управление стрессами на предприятиях питания
Повышение стрессоустойчивости персонала

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

Причины, динамика и последствия конфликтов
Характеристика, факторы и динамика стрессов
Психогигиена стрессов на предприятиях питания
Если клиент высказывает недовольство обслуживанием, но не указывает конкретных претензий, как лучше поступить в данной ситуации?

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Конфликты в управлении. Виды и причины их возникновения.
2. Стратегии преодоления конфликтов.
3. Особенности поведения потребителей в предприятии общественного питания.

4. Особенности обслуживания различных категорий потребителей в сфере общественного питания.
5. Профессиональная этика – залог успешной деятельности предприятия общественного питания.

Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,4,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Сущность и значение инноваций. Классификация инноваций.
2. Виды инноваций на предприятиях общественного питания и их особенности.
3. Мотивация и стимулирование инновационной деятельности на предприятии общественного питания.
4. Реализация инноваций. Преодоление сопротивления инновациям.
5. Эффективность инноваций и пути ее повышения на предприятии общественного питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Сущность и динамика изменений и нововведений
2. Процесс осуществления изменений и нововведений
3. Сопротивление изменениям и их преодоление

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Особенности инновационной деятельности в сфере общественного питания.
2. Преодоление сопротивления инновациям и повышение инновационной активности.
3. Эффективность инноваций и пути ее повышения в сфере общественного питания.
4. Риски предприятий общественного питания и их минимизация.

Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,5,7,10.

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие организационной культуры и ее составные элементы.
2. Этика менеджмента и управление ею.
3. Организация и принципы подбора и расстановки персонала.
4. Руководитель в системе управления предприятием. Основные качества менеджера.
5. Основные требования к профессиональной деятельности менеджмента

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Сущность и задачи ресторанного маркетинга.
2. Привлечение целевой группы посетителей. Приемы удержания и стимулирования клиентов.
3. Характеристика инновационных подходов в ресторанном бизнесе.
4. Проанализируйте с точки зрения бизнес-этики такие действия, как выдача заработной платы «в конвертах», использование «серых» (страховых) способов начисления зарплаты.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Сущность и структура организационной культуры
2. Формирование и управление корпоративной культурой предприятий питания
3. Клиентоориентированность, социальная ответственность и общественная этика предприятия питания.

Тема 12. Эффективность менеджмента предприятий питания

Литература: О – 1,2,3; НПД – 1,2,3; Д – 1,2,3,4,9.

Вопросы для самопроверки:

1. Основные показатели деятельности предприятия общественного питания и их особенности.
2. Анализ и оценка показателей деятельности предприятия общественного питания.
3. Методика анализа товарооборота предприятий общественного питания.
4. Эффективность деятельности предприятия общественного питания и пути ее повышения.
5. Прибыль как основной оценочный показатель и ее формирование.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Качество товаров и услуг на предприятии общественного питания.
2. Факторы, формирующие качество товаров и услуг предприятия общественного питания.
3. Оценка качества. Показатели качества и безопасности продукции.
4. Стандартизация и сертификация продукции на предприятии общественного питания. Требования нормативных документов (ГОСТы, ОСТы).
5. Внедрение системы менеджмента качества на предприятии общественного питания.

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Сущность и составляющие эффективности менеджмента
2. Характеристика основных показателей эффективности управления предприятием питания
3. Пути повышения эффективности менеджмента на предприятиях питания

Учебно-методические материалы для самостоятельной и аудиторной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Для лиц с нарушениями зрения: в форме электронного документа; в печатной форме увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушениями слуха и нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

В процессе преподавания дисциплины «Менеджмент» используются:

1. Аудиторный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
2. Библиотека с читальным залом, фонд которой составляют учебная, методическая и учебно-методическая литература, научные издания.
3. Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.
4. Мультимедийное оборудование (проекторы, ноутбуки, компьютерные рабочие места и т.д.).
5. Наглядные пособия.
6. Раздаточные материалы.
7. Электронные учебные издания, представленные на цифровых носителях (CD, DVD) - учебники, учебные и учебно-методические пособия и др.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Менеджмент» по формам обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля.

Тематический план изучения дисциплины для студентов очной формы обучения представлен в таблице 5.1.

Таблица 5.1

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА														
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р.	6	-	диагностическое тестирование, тест, реферат
Тема 2. Предприятие как объект и система управления	2	2	-	4			-	-	-	-	Лит., Р.	6	-	тест, реферат
Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА														
Тема 3. Функции менеджмента	4	4	-	8		А.д.с., Э./2	-		-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	8	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	2	2	-	4	-	-	-		-	-	Лит., Р.	8	-	тест, реферат
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	2	2	-	4	И.л./2	А.д.с., Э./2			-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	6	-	тест, реферат, кейс, эссе
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ														
Тема 6. Разработка управленческих решений	2	2	-	4	-	А.д.с., Э./2					Лит., Р., А.д.с., Э.	8		тест, реферат, кейс, эссе

Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания	4	4	-	8	И.л./2	А.д.с., Э/2					Лит., Р., А.д.с., Э.	8		тест, реферат, кейс, эссе
Тема 8. Групповая динамика и командообразование	2	2	-	4	И.л./2	А.д.с., Э/2					Лит., Р., А.д.с., Э.	6		тест, реферат, кейс, эссе
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания	2	2	-	4	И.л./2	А.д.с., Э/2					Лит., Р., А.д.с., Э.	8		тест, реферат, кейс, эссе
Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р.	8	-	тест, реферат
Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания	2	2	-	4	-	А.д.с., Э/2	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	8	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 12. Эффективность менеджмента предприятий питания	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р.	8	-	тест, реферат, расчетное задание
Итого:	28	28	-	56	8	14			-	-		88		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	56					2	0,35		88	33,65	180

Тематический план изучения дисциплины для студентов очно-заочной формы обучения представлен в таблице 5.2.

Таблица 5.2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	л	п	л	в	Аудиторные часы		И	К	К	К	ф	в	к	
					е	к								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА														
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Л., Р.	8	-	диагностическое тестирование,

														тест, реферат
Тема 2. Предприятие как объект и система управления	-	2	-	2			-	-	-	-	Л., Р.	8	-	тест, реферат
Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА														
Тема 3. Функции менеджмента	2	2	-	4		-	-			-	Л., Р., К., Э.	8	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	2	2	-	4	-	-	-			-	Л., Р.	8	-	тест, реферат
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	-	2	-	2	-	К.Э./2				-	Л., Р., К., Э.	8	-	тест, реферат, кейс, эссе
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ														
Тема 6. Разработка управленческих решений	2	2	-	4	-	-					Л., Р., К., Э.	8		тест, реферат, кейс, эссе
Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания	2	4	-	6	И./2	К.Э./2					Л., Р., К., Э.	10		тест, реферат, кейс, эссе
Тема 8. Групповая динамика и командообразование	-	2	-	2	-	-					Л., Р., К., Э.	8		тест, реферат, кейс, эссе
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания	2	2	-	4	И./2	К.Э./2					Л., Р., К., Э.	10		тест, реферат, кейс, эссе
Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	2	2	-	4	-	-			-	-	Л., Р.	8	-	тест, реферат
Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания	-	2	-	2	И./2	К.Э./2			-	-	Л., Р., К., Э.	10	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 12. Эффективность менеджмента предприятий питания	2	2	-	4	-	-			-	-	Л., Р.	8	-	тест, реферат, расчетное задание
Итого:	16	26	-	42	6	8			-	-		102		
Экзамен					-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине			-	42	-	-			2	0,35		102	33,65	180

Тематический план изучения дисциплины для студентов заочной формы обучения представлен в таблице 5.3.

Таблица 5.3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы	Самостоятельная работа*	Формы текущего
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------	----------------

1	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	контроля (КСР)
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
					лекции	практи. занятия								
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА														
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., Р.	12	-	Диагностическое тестирование, тест, реферат
Тема 2. Предприятие как объект и система управления	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., Р.	12	-	тест, реферат
Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА														
Тема 3. Функции менеджмента	1	1	-	2	И.л./1	-	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	14	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., Р.	14	-	тест, реферат
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	-	1	-	1	-	А.д.с., Э./1	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	12	-	тест, реферат, кейс, эссе
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ														
Тема 6. Разработка управленческих решений	1	1	-	2	И.л./1	А.д.с., Э./1	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	14	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания	1	1	-	2	И.л./1-	-	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	14	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 8. Групповая динамика и командообразование	1	-	-	1	-	А.д.с., Э./1	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	12	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	12	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., Р.	12	-	тест, реферат
Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., Р., А.д.с., Э.	14	-	тест, реферат, кейс, эссе
Тема 12. Эффективность	1	1	-	2	И.л./	А.д.с.,	-	-	-	-	Лит., Р.	13	-	тест, реферат,

менеджмента предприятий питания					1	Э/1								расчетное задание
Итого:	8	8	-	16	4	4			-	-		155		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	6,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	16					2	0,35		155	6,65	180

*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент» определены в «Методическом пособии по организации самостоятельной работы и подготовке к практическим (семинарским) занятиям с использованием инновационных методов обучения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» (<http://vrgteu.ru>).

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5.4

Таблица 5.4

Сокращение	Вид работы
Лит.	Работа с литературой
Р.	Подготовка реферата
И.л.	Интерактивная лекция
А.д.с.	Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода
Э.	Обсуждение эссе

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Менеджмент» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова». Оценочные средства хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Менеджмент» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности включают нижеследующее.

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин:

1. Задание

Согласно положениям школы «поведенческих наук», решающее влияние на рост производительности труда оказывают факторы:

- а) материальные
- б) психологические
- в) технические
- г) производственные

2. Задание

Процесс побуждения к деятельности посредством внешнего воздействия на поведение работника – это _____

3. Задание

Не относится к материальным приемам стимулирования:

- а) участие в опционах
- б) единовременные поощрения
- в) профессиональное развитие
- г) компенсация транспортных расходов

4. Задание

Доктрина «человеческих отношений» характеризуется следующими признаками (укажите не менее двух вариантов ответа):

- а) эффективная система взаимосвязей между работниками и руководством
- б) наличие в организации продуктивных неформальных связей и групп
- в) четкое функциональное разделение труда и соблюдение стандартных правил
- г) организация участия персонала в принятии решений и управлении организацией

2 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Менеджмент» учебным планом не предусмотрена.

3. Вопросы к экзамену

1. Сущность и содержание, цели и задачи менеджмента
2. Роль и значение менеджмента в рыночной экономике
3. Характеристика категорий менеджмента: законы, закономерности, принципы управления и др.
4. Характеристика категорий менеджмента: объект и субъект управления, система управления, связи, отношения и др.
5. Характеристика категорий менеджмента: структура управления, цель, средства, результат, эффективность управления и др.
6. Предпосылки развития менеджмента
7. Эмпирический (опытно-практический) этап развития менеджмента
8. Научный этап развития менеджмента
9. Краткая характеристика школ менеджмента
10. Сущность и достижения школы научного управления
11. Сущность и достижения административной (классической) школы менеджмента
12. Сущность и достижения школы человеческих отношений
13. Сущность и достижения школы поведенческих наук
14. Сущность и достижения школы современной науки управления
15. Методологические подходы менеджмента: процессный, системный, ситуационный
16. Современные подходы к управлению: программно-целевой, клиентоориентированный, ценностный, всеобщее управление качеством, синергетический и др.
17. Развитие управления в России
18. Американская модель управления
19. Японская модель управления
20. Западноевропейская модель управления
21. Сущность и классификация организаций
22. Организационно-правовые формы организаций
23. Законы организаций, их проявление в сфере питания
24. Общая характеристика систем управления
25. Функционирование систем управления
26. Внешняя среда предприятий питания
27. Внутренняя среда предприятий питания
28. Содержание и классификация структур управления
29. Характеристика иерархических структур управления
30. Характеристика органических структур управления
31. Перспективные формы организации
32. Сущность и общая характеристика функций менеджмента
33. Планирование как функция менеджмента
34. Функция организации
35. Функция мотивации
36. Функция контроля
37. Сущность и классификация методов управления
38. Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления
39. Организационно-распорядительные методы управления
40. Социально-психологические методы управления
41. Сущность и виды коммуникаций на предприятиях питания
42. Управление коммуникациями. Коммуникационный процесс
43. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления
44. Общение как форма коммуникаций на предприятиях питания

45. Сущность, виды и значение управленческих решений
46. Факторы качества управленческих решений
47. Процесс принятия управленческих решений
48. Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений
49. Сущность концепции управления человеческими ресурсами
50. Характеристика персонала предприятий питания
51. Система управления персоналом организации
52. Понятие и структура личности. Свойства личности
53. Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприятий питания
54. Сущность и классификация рабочих групп
55. Характеристика групповых процессов в организации
56. Команды и командообразование в организации
57. Сущность и динамика лидерства. Факторы современного лидерства
58. Подходы к эффективному лидерству
59. Понятие, структура и классификация конфликтов
60. Причины, динамика и последствия конфликтов
61. Способы управления конфликтами: структурные, межличностные, др.
62. Характеристика, факторы и динамика стрессов
63. Управление стрессами на предприятиях питания
64. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов
65. Сущность, динамика и значение изменений и нововведений
66. Процесс осуществления изменений и нововведений
67. Сопротивления изменениям и их преодоление
68. Сущность, структура и значение корпоративной культуры
69. Формирование и управление корпоративной культурой предприятий питания.
- Имидж, репутация, социальная ответственность и этика
70. Сущность и составляющие эффективности менеджмента
71. Характеристика основных показателей эффективности управления на предприятиях питания.
72. Проблемы и пути повышения эффективности менеджмента на предприятиях питания.

Практические задания к экзамену (задачи)

1. Среднесписочная численность работающих в сети кофеен «Альянс» составляет 30 человек. Среднемесячная заработная плата – 13000 руб. Определите годовой и месячный фонд оплаты труда.
2. В кафе «Лагуна» с годовым объемом продаж 96 млн. руб. и площадью 120 м² среднесписочная численность работников составила 20 человек. Определите производительность труда работников (в среднем в год, в месяц).
3. Бригада работников комбината питания «ТРК» в составе 5 человек за смену продолжительностью 8 час. выполнила фасовочные работы на сумму 160 тыс. руб. Рассчитайте среднюю производительность труда работника бригады за смену, за час работы.
4. В кафе «КоFF» оплата труда кондитера при повременной оплате составляет 12000 руб. при норме выпуска кондитерских изделий 500 ед. в месяц. Определите заработок кондитера, работающего на прямой сдельной оплате труда при фактической выработке 600 ед. Как изменится его заработок при увеличении выработки на 150 ед.?
5. Посредник реализует кулинарную продукцию фирмы на условиях комиссионной оплаты в размере 2% объема продаж. Определите его заработок за месяц при продаже на сумму 1300 тыс. руб. Как изменится размер оплаты труда при увеличении продаж на сумму 300 тыс. руб.?
6. Работник для совершения крупной покупки нуждается в денежных средствах в сумме 120 тыс. руб. Его труд оплачивается работодателем на условиях комиссионного вознаграждения в размере 2,5% от сумм заключенных сделок на продажу. На какую сумму работник должен заключить сделок? Сколько времени ему понадобится, если в среднем в месяц он заключает сделок на 1200 тыс. руб.?
7. Сеть закусочных здорового питания «Д'Иван» внедряет на рынок новую продукцию. В первый месяц объем продаж составил 17200 руб., во второй месяц – 25800 руб., в третий – 43000 руб. Определите темп роста продаж за каждый месяц. Рассчитайте среднемесячный темп роста продаж.

8. Компания «РеалКом», реализующая компьютерную технику для предприятий массового питания, увеличила объем продаж с 6 тыс. ед. до 9 тыс. ед. Прибыль от продажи единицы техники составляет 1300 руб. Определите размер прибыли предприятия от продаж, в т.ч. дополнительно полученной прибыли.

9. Объем денежной выручки пиццерии «Май» составил за год 2825 тыс. руб. Установите размер прибыли от продаж при условии, что ее доля в денежной выручке предприятия в среднем составляет 12%.

10. В результате внедрения бонусных программ денежная выручка компании возросла на 13,5%. Рассчитайте, как изменится прибыль от продаж при условии, что по опыту работы компании рост денежной выручки на 1% позволяет увеличить прибыль от продаж в среднем на 0,2%.

11. Вследствие усилившейся конкуренции прибыль от продаж ресторана «Весна» снизилась на 3,5%. Определите изменение денежной выручки, если при сложившемся соотношении 1% снижения прибыли от продаж соотносится с уменьшением денежной выручки в среднем на 4%.

12. Вследствие ошибок в системе стимулирования производительность труда работников пекарни «Мега-С» снизилась с 5902 тыс. руб. на 12%. Установите сложившуюся производительность труда работников.

13. После внедрения нового технологического оборудования производительность труда работников кафе «Комфорт» увеличилась на 15%. Укажите, как изменится прибыль от продаж, если по опыту работы предприятия рост производительности труда на 1% позволяет увеличить прибыль от продаж в среднем на 0,2%.

14. Руководство предприятия быстрого питания объявило, что для реализации стратегических целей необходимо обеспечить получение прибыли от продаж в размере не менее 950 тыс. руб. Рассчитайте, какой для этого должна быть денежная выручка, если на 1 руб. выручки приходится в среднем 0,22 руб. прибыли от продаж.

15. Необоснованная кадровая политика руководства организации привела к снижению прибыльности (эффективности труда) персонала на 147 тыс. руб. или на 9%. Найдите исходное значение прибыльности персонала.

16. За счет расширения зоны обслуживания денежная выручка фитнес-бара «24 часа» возросла и составила 27015 тыс. руб. Определите размер фонда оплаты труда персонала, если по опыту работы предприятия его доля по отношению к денежной выручке в среднем составляет 6%.

17. В ООО «Восток» на 1 руб. денежной выручки приходится в среднем 0,17 руб. расходов на оплату труда. Определите размер оплаты труда работников при объеме денежной выручки 3196 тыс. руб.

18. В компании «Визит» в результате проведенных мероприятий фонд оплаты труда работников увеличился на 8%. Укажите, как изменился объем денежной выручки, исходя из того, что увеличение оплаты труда на 1% обеспечивается ростом денежной выручки в среднем на 1,8%.

19. Опыт работы ИП «Блинница» показывает, что при росте денежной выручки на 1% оплата труда работников увеличивается в среднем на 0,6%. Как должна увеличиться денежная выручка, чтобы оплата труда работников возросла на 2%?

20. В результате введения соревнования между работниками столовой «Вилка-Ложка» объем продаж фирмы увеличился и составил 3709 тыс. руб. Определите размер оплаты труда работников, при условии, что на 1 руб. денежной выручки приходится в среднем 0,14 руб. расходов на оплату труда.

21. Анализ показателей деятельности фирмы «Пирог» показал, что на 1 руб. расходов на оплату труда персонала приходится в среднем 12 руб. денежной выручки. Определите объем денежной выручки при среднемесячной сумме расходов на оплату труда 89 тыс. руб.

22. В ОАО «Спутник» в результате стимулирующих мероприятий производительность труда персонала увеличилась на 14%. Рассчитайте, как изменится оплата труда, если по сложившемуся соотношению рост производительности труда на 1% сопровождается увеличением оплаты труда в среднем на 0,7%.

23. В компании «Аква» в результате введения стимулирующих выплат фонд оплаты труда увеличился на 7%. Укажите, как изменилась производительность труда работников, если по опыту работы предприятия увеличение оплаты труда на 1% сопровождается увеличением производительности труда на 1,6%.

24. В кофейне «Гранд» с численностью 19 чел. производительность труда снизилась на 16430 руб. Установите потери денежной выручки для организации. Рассчитайте, при каком размере производительности труда объем денежной выручки может составить 3785 тыс. руб.

25. В ресторанно-гостиничном комплексе «Альянс» было проведено обучение в виде тренинга продаж для 5 сотрудников стоимостью 5200 руб. за каждого участника. В итоге выручка от продаж возросла на 42 тыс. руб. Укажите размер дополнительно полученной прибыли от продаж.

26. В ООО «Маяк» рентабельность продаж составляет 6,2% при размере прибыли от продаж 501 тыс. руб. Укажите объем денежной выручки предприятия. Рассчитайте, насколько следует увеличить прибыль от продаж, чтобы рентабельность составила 7,0%?

27. В сети быстрого питания «Парус» при объеме денежной выручки 5463 тыс. руб. рентабельность продаж снизилась на 1,2%. Определите размер снижения прибыли от продаж. Укажите, какой должна быть прибыль от продаж, чтобы рентабельность увеличилась до 6,5%?

28. В фирме «Сириус» численностью 29 чел. прибыльность персонала снизилась на 8970 руб. Установите потери прибыли от продаж. Рассчитайте, насколько следует увеличить прибыльность персонала, чтобы компенсировать потери и получить дополнительную прибыль в размере 120 тыс. руб.?

29. В кафе «КоFF» оплата труда кондитера при повременной оплате составляет 12000 руб. при норме выпуска кондитерских изделий 500 ед. в месяц. Определите заработок кондитера, работающего на прямой сдельной оплате труда при фактической выработке 600 ед. Как изменится его заработок при увеличении выработки на 150 ед.?

30. Посредник реализует продукцию фирмы на условиях комиссионной оплаты в размере 2% объема продаж. Определите его заработок за месяц при продаже на сумму 1300 тыс. руб. Как изменится размер оплаты труда при увеличении продаж на сумму 300 тыс. руб.?

31. Сеть закусочных здорового питания «Д'Иван» внедряет на рынок новую продукцию. В первый месяц объем продаж составил 17200 руб., во второй месяц – 25800 руб., в третий – 43000 руб. Определите темп роста продаж за каждый месяц. Рассчитайте среднемесячный темп роста продаж.

32. Объем денежной выручки пиццерии «Май» составил за год 2825 тыс. руб. Установите размер прибыли от продаж при условии, что ее доля в денежной выручке предприятия в среднем составляет 12%.

33. Вследствие усилившейся конкуренции прибыль от продаж ресторана «Весна» снизилась на 3,5%. Определите изменение денежной выручки, если при сложившемся соотношении 1% снижения прибыли от продаж соотносится с уменьшением денежной выручки в среднем на 4%.

34. После внедрения нового технологического оборудования производительность труда работников кафе «Комфорт» увеличилась на 15%. Укажите, как изменится прибыль от продаж, если по опыту работы предприятия рост производительности труда на 1% позволяет увеличить прибыль от продаж в среднем на 0,2%.

35. За счет расширения зоны обслуживания денежная выручка бара «24 часа» возросла и составила 27015 тыс. руб. Определите размер фонда оплаты труда персонала, если по опыту работы предприятия его доля по отношению к денежной выручке в среднем составляет 6%.

36. В ООО «Восток» на 1 руб. денежной выручки приходится в среднем 0,17 руб. расходов на оплату труда. Определите размер оплаты труда работников при объеме денежной выручки 3196 тыс. руб.

Пример оформления экзаменационного билета по дисциплине «Менеджмент предприятий питания» представлен в Приложении 2.

4 Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям

Тесты:

1. Обратная связь внутри системы управления несет информацию о:

- а) состоянии внешней среды
- б) исполнении управленческих команд
- в) состоянии объекта управления
- г) состоянии субъекта управления

2. Материальные приемы стимулирования включают:

- а) участие в опционах
- б) единовременные поощрения
- в) профессиональное развитие
- г) компенсация расходов

3. Установите правильную последовательность стадий конфликта:

- а) столкновение
- б) выявление несогласия

- в) обострение противоречий
- г) разрешение конфликта

4. Установите соответствие между наименованием роли менеджера и ее характеристикой.

- | | |
|--------------------------|---|
| 1) Предприниматель | а) отвечает за представительство организации на всех значимых переговорах |
| 2) Устранитель нарушений | б) отвечает за корректировочные действия, когда организация оказывается перед необходимостью серьезных изменений вследствие нарушений выполнения стратегических и текущих программ действий |
| 3) Ведущий переговоры | в) отвечает за мотивацию подчиненных и набор, подготовку кадров и сопутствующие этим задачам вопросы |
| | г) изыскивает возможности улучшения, совершенствования деятельности как внутри самой организации, так и за ее пределами и контролирует разработку определенных проектов |

5. Стиль руководства, характеризующийся централизацией власти, единоличным принятием решений, формализацией и регламентацией организационных отношений, называется

Расчетное задание:

Руководством сети кафе-кондитерских «Буше» с целью увеличения продаж было принято решение об открытии дегустационного зала. Это увеличило затраты предприятия с 39600 тыс. руб. до 47520 тыс. руб. При этом объемы продаж возросли с 47708 тыс. руб. на 21%. Определите, как изменилась прибыль от продаж в результате проведенных мероприятий.

Расчеты внесите в таблицу.

Показатели	До мероприятий	После мероприятий	Отклонения	
			+; -	%
1. Объем продаж, тыс. руб.	47708			21
2. Совокупные затраты, тыс. руб.	39600	47520		
3. Прибыль от продаж, тыс. руб.				
4. Рентабельность продаж, %				

Выявите изменение рентабельности продаж данного предприятия. Сделайте выводы об эффективности принятого организационно-управленческого решения.

Рефераты:

1. Коммуникативные барьеры и их преодоление.
2. Стратегическое планирование, выбор стратегии развития предприятия.
3. Современные теории и подходы к мотивации.
4. Сущность и динамика стрессов. Состояния и последствия стрессов.
5. Команды и командообразование в организации.
6. Коммуникационный процесс, его элементы и этапы.
7. Управление процессом изменений и нововведений.
8. Современный подход к лидерству.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Эссе:

1. Мотивация и демотивация трудовой деятельности. Какие факторы мотивации и демотивации, по Вашему мнению, являются наиболее значимыми?
2. Ближайшее окружение менеджера - управленческая команда. Какова, на Ваш взгляд, роль команды в современной организации?

3. Опишите стиль управления известного Вам руководителя. Какие Вы можете дать рекомендации по совершенствованию стиля управления?

4. Личности и достижения известных управленцев индустрии питания и гостеприимства. В чем, на ваш взгляд, «рецепт» их успеха?

5. Клиентоориентированность как основа достижения успеха предприятия питания.

Кейс-задачи:

Задание 1. Вы утверждены в должности руководителя одного из подразделений сети массового питания «Трапеза» в момент, когда там сложилась критическая ситуация. Коллектив с вами незнаком, в ближайшее время должно пройти собрание коллектива.

Если учесть, что члены коллектива будут по-разному прогнозировать ваши действия, ожидая подтверждений своим предположениям, ваше выступление должно быть кратким, четким, аргументированным, убедительным, эмоционально ярким.

Вопросы и задания:

Подготовьте тезисы своего выступления, придерживаясь следующего плана:

1. Что вы можете рассказать о себе как о человеке и специалисте (ваше прошлое, настоящее, планы на будущее)?

2. Какие мотивы побудили вас прийти именно в эту организацию и занять должность руководителя?

3. Ваше отношение к своим обязанностям, правам, полномочиям. Какие задачи вы хотели бы решать?

4. Что вы ожидаете от коллектива, в чем хотите найти поддержку и понимание?

5. Как вы представляете себе будущее коллектива, его деятельность и перспективы роста?

Задание 2. Вы назначены руководителем группы по реализации продукции собственного приготовления предприятия питания «Гурман». С завтрашнего дня вы приступаете к исполнению своих служебных обязанностей. Вы не имеете опыта работы в подобном трудовом коллективе. Вам предстоит столкнуться с множеством нерешенных вопросов, непредсказуемыми поступками ваших новых подчиненных.

Ваша деятельность начинается в условиях неопределенности и отягощается сложным, почти критическим состоянием дел в отделе. Но это не избавляет вас от обязанности оперативно и правильно реагировать, справедливо оценивать и принимать обоснованные решения в каждом конкретном случае. От произведенного вами впечатления, от правильного поведения в первые дни зависят ваш авторитет в коллективе и эффективность его работы.

Вопросы и задания:

На основании имеющейся информации, личного опыта, установок и представлений постарайтесь прогнозировать свое поведение, если в первый день работы вы столкнетесь со следующими ситуациями:

1. Один из работников обратился с просьбой предоставить завтра отгул, так как ему надо навестить больного родственника в больнице за городом.

2. Вы получаете коллективную жалобу на одного из своих подчиненных.

3. К вам подойдет пожилой работник и сразу начнет ругать прежнего руководителя.

4. Вам доложат о поломке дорогостоящего компьютера.

5. Вас неожиданно, без предварительной договоренности, пригласят на совещание к начальнику отдела.

Принятые управленческие решения обосновать.

Задание 3. На заседании Совета директоров фирмы «Караван» выяснилось, что члены Совета получают важные отчеты слишком поздно, не успевают должным образом с ними ознакомиться и подготовиться к работе. Защищаясь, два административных работника утверждали, что почти невозможно писать отчеты в офисе, где их непрерывно отвлекают телефонные звонки или посетители. Трудно работать дома, поскольку компьютер с текстовым редактором нужен в офисе. Председатель Совета директоров должен найти решение проблемы.

Вопросы и задания:

1. Охарактеризуйте проблему, опишите конфликтную ситуацию (предмет, причину, мотив, оппонентов), инцидент (повод) и тип конфликта.
2. Предложите решение конфликта.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Менеджмент» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Менеджмент» представлены в таблице 7.1

Таблица 7.1

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, формулировки, обобщения, выводы. Отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание опорным понятиям, выделяемым преподавателем.
Практические (семинарские) занятия	Проработка рабочей программы, с концентрацией внимания на целях, задачах, структуре и содержании дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, выполнение индивидуальных, расчетно-графических заданий, решение задач, тестовых заданий.
Работа с литературой	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в конкретной теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам. Выполнение индивидуальных заданий.
Тесты	Изучение основной и дополнительной литературы, включая учебные, учебно-методические, справочные издания. Конспектирование основных положений, терминов, сведений, необходимых для подготовки к тестированию.
Кейс-задачи	Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода. Изложение собственных суждений по конкретной ситуации. Анализ и сопоставление различных путей решения проблемы. Аргументация собственной точки зрения по проблеме, привлечение примеров, личного опыта.
Реферат	Изучение требований к содержанию, структуре и оформлению реферата.

	Поиск литературы и составление библиографии, использование не менее 7 учебных, учебно-методических и научных работ. Структурирование информации, систематизация и изложение мнений различных авторов и собственных суждений по выбранному вопросу. Анализ и сопоставление основных аспектов проблемы.
Эссе	Сочинение небольшого объема и свободной композиции, выражающее индивидуальные впечатления и соображения по конкретному вопросу. Включение самостоятельного творческого мышления и изложение собственных умозаключений. Выделение причинно-следственных взаимосвязей, привлечение примеров, аргументация выводов. Представление нового авторского видения поставленной проблемы.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом (таблица 8.1).

Таблица 8.1

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки посещаемости занятий

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Менеджмент» предусмотрено:

для студентов очной формы обучения:

- 6 семестр - 28 час. лекционных, 28 час. практических занятий. Всего аудиторные занятия – 56 час., что соответствует 28 занятиям. За посещение одного занятия студент набирает 0,71 балл.

Критерии оценки посещаемости занятий: 20 баллов – 100% посещаемость занятий, за каждое пропущенное занятие снимается 0,71 балла.

для студентов очно-заочной формы обучения:

- 7 семестр - 16 час. лекционных, 26 час. практических занятий. Всего аудиторные занятия – 42 час., что соответствует 21 занятию. За посещение одного занятия студент набирает 0,95 балла.

Критерии оценки посещаемости занятий: 20 баллов – 100% посещаемость занятий, за каждое пропущенное занятие снимается 0,95 балла.

Пропуски занятий студентом по уважительной причине учитываются преподавателем и могут быть оценены в баллах при предъявлении студентом конспекта лекций и отработки практических занятий.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля для студентов очной и очно-заочной формы обучения представлен в таблице 8.2.

Таблица 8.2

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА		
	Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента Тема 2. Предприятие как объект и система управления	тест, реферат	2
	Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА		
	Тема 3. Функции менеджмента	тест, реферат, кейс, эссе	2
	Тема 4. Методы управления предприятиями питания	тест, реферат	2
	Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	тест, реферат, кейс, эссе	2
	Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ		
	Тема 6. Разработка управленческих решений	тест, реферат, кейс, эссе	2
	Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания	тест, реферат, кейс, эссе	2
	Тема 8. Групповая динамика и командообразование	тест, реферат, кейс, эссе	2
	Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания	тест, реферат, кейс, эссе	2
	Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания	тест, реферат, кейс, эссе	2
	Тема 12. Эффективность менеджмента предприятий питания	тест, реферат, расчетное задание	2
Всего			20

Критерии оценки заданий к практическим (семинарским) занятиям

Реферат – 2 балла:

2 балла - выставляется студенту, если реферат глубоко и полно раскрывает основные положения рассматриваемой темы, отражает изучение и систематизацию теоретических и

практических материалов, демонстрирует самостоятельное мышление и усвоение заданной темы;

1,5 балла - выставляется студенту, если реферат раскрывает основные положения рассматриваемой темы, демонстрирует навыки самостоятельного изучения и систематизации источников, но имеет отдельные погрешности;

1 балл - выставляется студенту, если реферат в целом отражает суть проблемы, но содержание недостаточно самостоятельное, нарушена логика изложения, либо отдельные вопросы изложены поверхностно;

0 баллов - выставляется студенту, если реферат не раскрывает суть проблемы, отсутствует конкретность, ясность и четкость изложения, содержание не самостоятельное, не отражает усвоение материала по заданной теме.

Тесты – 2 балла:

2 балла - выставляется студенту, если правильные ответы составляют 85 – 100%;

1,5 балла - выставляется студенту, если правильные ответы составляют 70 – 84%;

1 балл - выставляется студенту, если правильные ответы составляют 50 – 69%;

0 баллов - выставляется студенту, если правильные ответы составляют менее 50%.

Расчетное задание – 1 балл:

1 балл - выставляется студенту при условии правильного решения задачи (85 - 100%);

0,75 балла - выставляется студенту при условии правильной методики решения задачи, но незначительных (арифметических, др.) погрешностях (70 - 84%);

0,5 балла - выставляется студенту, если задача решена не полностью (выполнены не все действия - 50 – 69%);

0 баллов - выставляется студенту, если задача не решена, либо допущены серьезные ошибки (менее 50%).

Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Эссе – 2 балла:

2 балла - выставляется студенту, если эссе содержит самостоятельное видение проблемы, авторские суждения, демонстрирует творческое мышление, отражает аргументированное мнение автора, основанное на проработке материала по заданной теме;

1,5 балла - выставляется студенту, если эссе достаточно полно раскрывает суть проблемы, содержание логичное, структурированное, но позиция автора выражена не в полной мере глубоко и аргументировано;

1 балл - выставляется студенту, если эссе в целом отражает суть проблемы, но содержание слабо структурированное, нарушена логика изложения, либо мнение автора недостаточно самостоятельное или аргументированное;

0 баллов - выставляется студенту, если эссе не раскрывает суть проблемы, отсутствует конкретность, ясность и четкость изложения, не содержит авторских умозаключений и не отражает усвоение материала по поставленной проблеме.

Кейс-задача – 1 балл:

1 балл - студент демонстрирует глубокие знания, навыки и компетенции, аналитические способности, творческий подход, аргументирует собственное мнение, проявляет зрелость суждений, самостоятельное мышление;

0,7 балла - студент проявляет достаточный уровень знаний, навыков и компетенций, демонстрирует самостоятельность и зрелость суждений, но допускает некоторые неточности;

0,5 балла - студент проявляет определенный уровень знаний, навыков и компетенций, но отвечает не достаточно самостоятельно, допускает неточности, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0 баллов - студент отвечает неуверенно, поверхностно и бессистемно, допускает неточности и ошибки, проявляет недостаточный уровень знаний и компетенций, отсутствует усвоение материала по заданной теме.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде таблицы 8.3.

Таблица 8.3

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Выступление с презентацией по теме дисциплины (не менее 50% оригинальности по системе «АнтиплагиатВУЗ»)	10
Подготовка доклада для выступления на конференции	10
Итого	20

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОК-3	Знает верно и в полном объеме: основы экономических знаний, базовые экономические категории и законы в области менеджмента предприятия общественного питания. Умеет верно и в полном объеме: использовать экономические знания в оценке эффективности результатов в деятельности предприятия питания. Владет навыками верно и в полном объеме: способностью использовать основы экономических знаний в области менеджмента предприятия общественного питания.
		ПК-23	Знает верно и в полном объеме: современные методы управления трудового коллектива предприятия питания. Умеет верно и в полном объеме: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе. Владет навыками верно и в полном объеме: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОК-3	Знает с незначительными замечаниями: основы экономических знаний, базовые экономические категории и законы в области

			<p>менеджмента предприятия общественного питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать экономические знания в оценке эффективности результатов в деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью использовать основы экономических знаний в области менеджмента предприятия общественного питания.</p>
		ПК-23	<p>Знает с незначительными замечаниями: современные методы управления трудового коллектива предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основы экономических знаний, базовые экономические категории и законы в области менеджмента предприятия общественного питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать экономические знания в оценке эффективности результатов в деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью использовать основы экономических знаний в области менеджмента предприятия общественного питания.</p>
		ПК-23	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: современные методы управления трудового коллектива предприятия питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОК-3	<p>Не знает на базовом уровне: основы экономических знаний, базовые экономические категории и законы в области менеджмента предприятия общественного питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать экономические знания в оценке</p>

			<p>эффективности результатов в деятельности предприятия питания.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью использовать основы экономических знаний в области менеджмента предприятия общественного питания.</p>
		ПК-23	<p>Не знает на базовом уровне: современные методы управления трудового коллектива предприятия питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления протокол № 7 от 27.02.2020 г.

Заведующий кафедрой  И.В. Балашова

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления, протокол № 7 от 25.02.2021 г.

Заведующий кафедрой  И.В. Балашова

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 6 от 11.03.2021 г.

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 14 от 30.03.2021 г.

Председатель  А.В. Петровская

3. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления, протокол № 6 от 27.01.2022 г.

Заведующий кафедрой  И.В. Балашова

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель



А.В. Петровская

4. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и цифровых технологий протокол № 8 от 16.03.2023 г.

Заведующий кафедрой



И.В. Балашова

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол №5 от 23.03.2023 г.

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол №13 от 27.04.2023 г.

Председатель



А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Менеджмент предприятий питания»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра экономики и управления


ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат


№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел.)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС) или (столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Виханский, О. С. Менеджмент : учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 6-е изд., перераб. и доп.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 656 с. - ISBN 978-5-9776-0320-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=367998	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В. М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2019. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012517-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=334957	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М.	М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=516081	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				3			1
Дополнительная литература							
1	Грибов В.Д. Теория менеджмента: Учебное пособие	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 357 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=547983	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Гуськов Ю.В. Основы менеджмента: Учебник.	М.: ИНФРА-М, 2016. - 264 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=526441	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=504888	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Ким, С. А. Теория управления :	Москва : Издательско-торговая корпорация	x	да,	x	x	1

	учебник для бакалавров / С. А. Ким.	«Дашков и К°», 2019. — 240 с. https://znanium.com/read?id=358162		ЭБС «Znanium»			
5	Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: Учебное пособие	М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2010. – 512 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=204348	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Райченко А.В., Хохлова И.В. Менеджмент: Учеб. пособие	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 342 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=950972	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Тихомирова О.Г. Менеджмент организации: теория, история, практика: Учебное пособие	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=509210	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
8	Угурчиев О.Б. Теория менеджмента: Учебное пособие	М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 268 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=521043	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
9	Хижняк А.Н. Основы эффективного менеджмента: Учебное пособие	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=447418	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				9			1

Преподаватель  Т.П. Хохлова
(подпись, дата)

Зав. кафедрой  И.В. Балашова

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись, дата)

Приложение 2
Образец оформления экзаменационного билета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра экономики и управления

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»
Направленность (профиль) «Технология и организация
ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __
по дисциплине «Менеджмент»

1. Сущность и общая характеристика функций менеджмента
2. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов
3. Задача

Преподаватель, к.э.н, доцент

Т.П. Хохлова

(подпись)

Зав. кафедрой, к.э.н, доцент

И.В. Балашова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от _____, протокол № __