Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2025 09:51:45

Уникальный программный ключ:

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции

и организация общественного питания

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8afaftpавленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.19 МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Уровень высшего образования Бакалавриат

Год начала подготовки 2025

Краснодар – 2024 г.

Составитель:

к.э.н., доцент корпоративного и государственного управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.П. Хохлова

СОДЕРЖАНИЕ

I. РАЗДЕЛ			О-МЕТОДИЧЕСКИЙ Е ОПРЕДЕЛЕНА.
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИ МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБІ ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОГ ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТО	РАЗОВАТЕ Й РАБОТЫ	ЛЬНОЙ ПРОГІ Ошибка! Закл	РАММЫ ОШИБКА! ПАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
II. Д ИСЦИПЛИНЫ ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	••••••	•••••	СОДЕРЖАНИЕ .ОШИБКА!
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.			
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРАПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧ			
ОПРЕДЕЛЕНА. ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ Д ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-Т НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛ ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕН МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	АННЫХ ТЕЛЕКОММ ЛИНЫ ЛОГИЙ, ИС О ПРОЦЕСО НИЯ	Ошибка! Закл УНИКАЦИОНН Ошибка! Закл СПОЛЬЗУЕМЫ СА ПО ДИСЦИ Ошибка! Закл	ІАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. ОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", ІАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. Х ПРИ ПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ІАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ Д ДИСЦИПЛИНЫ ШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.			ПО ОСВОЕНИЮ О
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМІ ФОРМИРОВАНИЯ	ЕНИЙ,	ХАРАКТЕРИЗ	компетенций
ОПРЕДЕЛЕНА.			, ,
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ		ОШИБКА!	АТТЕСТАЦИИ ЗАКЛАДКА НЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Менеджмент предприятий питания» 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.

Задачами дисциплины «Менеджмент предприятий питания» 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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Менеджмент предприятий питания» относится к вариативной части учебного плана.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблина 1

	Всего часов по формам обучени							
Показатели объема дисциплины	Очная	Заочная						
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 3	ET						
Объем дисциплины в акад.часах	14	14						
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен						
Контактная работа обучающихся с преподавателем	64	12						
(Контакт. часы), всего:								
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том	60	8						
числе:								
• лекции		-						
• практические занятия	24	4						
• лабораторные занятия	36	4						
в том числе практическая подготовка	-	-						
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-						
3. Контактная работа по промежуточной аттестации	-	-						
(Катт)								
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2						
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2						

Самостоятельная работа (СР), всего:	80	132
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	48	127
в том числе, самостоятельная работа на курсовую ра- боту	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
 выполнение индивидуального или группового проекта 	-	-
• другие виды	48	127

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые	Индикаторы достижения	Результаты обучения
компетенции	компетенций	(знания, умения)
(код и наименование	(код и наименование	
компетенции)	индикатора)	
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. 3-2. Знает технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-1. Знает показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом

ПК-4. Способен управлять мате-	ПК-4.1. Формирует системы биз-	ПК-4.1. 3-4. Знает теории мотивации и
риальными ресурсами и персона-	нес-процессов, регламентов и	обеспечения лояльности персонала для
лом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	стандартов предприятия питания	функционирования системы бизнеспроцессов предприятий питания
		ПК-4.1. У-4. Умеет использовать настав-
		ничество, делегирование, коучинг и дру-
		гие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудни-
		ков департаментов (служб, отделов)
		предприятия питания
		,, I

ІІ. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3.1

							1	<u> </u>	10	аолиц	,a 3.1	
	Труд	оемко	сть, ак	адемич	еские ч	часы			,		. =	
Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготов- ка	Самостоятельная ра- бота/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для ауди- торных занятий	Текущий контроль	Задания для творчес-кого рей- тинга (по теме(-ам)/ разделу ил по всему куру в целом)	
Семестр 2 Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА												
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента	2	2	-	-	4/-	8	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	О	T	Д	
Сущность и содержание менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Основные катего-							$\Pi K - 3.2$				1	
рии менеджмента: законы, закономерности, принципы управления, система управления;							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			1	
объект и субъект управления; прямые и обратные связи.								ПК-3.2. У-1			1	
Предпосылки и этапы формирования менеджмента. Эволюция концепций менеджмента.								ПК-4.1. 3-4			1	
Методологические подходы менеджмента. Международные модели менеджмента.								ПК-4.1. У-4				
Тема 2. Предприятие как объект и система управления	2	2	-	-	4/-	8	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	О	T	Д	
Сущность и классификация организаций. Организационно-правовые формы организа-							$\Pi K - 3.2$				1	
ций. Законы организаций. Общая характеристика систем управления. Функционирова-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			1	
ние систем управления. Внешняя среда организации, характеристика факторов. Внут-								ПК-3.2. У-1				
ренняя среда организации, характеристика ее элементов. Организационное построение								ПК-4.1. 3-4			i	
предприятий. Виды организационных структур, их характеристика, преимущества и								ПК-4.1. У-4				
недостатки, условия применения.												
Раздел 2. ПРОЦЕС	C MEH	НЕДЖ І	MEHT?	1								

							,				_
Тема 3. Функции менеджмента	2	4	_	_	4/-	10	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	O	T	Д
Природа и состав функций менеджмента. Общие, частные и специфические функции							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2		К	Э
менеджмента. Планирование как функция менеджмента: постановка целей, составле-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
ние прогнозов, стратегическое и текущее планирование. Организация как функция ме-								ПК-3.2. У-1			
неджмента: формирование структуры управления, создание условий для достижения								ПК-4.1. 3-4			
запланированных целей. Мотивация: побуждение работников к труду для выполнения								ПК-4.1. У-4			
поставленных целей. Контроль: количественная и качественная оценка работы. Част-											
ные и специфические функции											
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	2	4	-	-	4/-	10	ПК – 3.1	ПК-3.1. 3-2	О	T	Д
Сущность и классификация методов управления.							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2			
Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организа-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
ционно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы								ПК-3.2. У-1			
управления.								ПК-4.1. 3-4			
Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприя-								ПК-4.1. У-4			
тия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе											
современных методов управления.											
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	2	4	-	-	4/-	10	ПК – 3.1	ПК-3.1. 3-2	O	T	Д
Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий							$\Pi \text{K} - 3.2$	ПК-3.1. У-2		К	Э
питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили.							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
Вербальные и невербальные коммуникации.								ПК-3.2. У-1			
Коммуникационный процесс, его этапы.								ПК-4.1. 3-4			
Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.								ПК-4.1. У-4			
Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное											
общение.											
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ П	РЕДП	РИЯТИ	ІЕМ П	ИТАНІ	ИЯ						

 Тема 6. Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания 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 	2	2	-	-	4/-	8	ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК - 4.1	ПК-3.1. 3-2 ПК-3.1. У-2 ПК-3.2. 3-1 ПК-3.2. У-1 ПК-4.1. 3-4 ПК-4.1. У-4	0	T K	Д Э
Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания 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 и приемы самоменеджмента. Персональное развитие, непрерывное образование и саморазвитие. Самоорганизация и самоконтроль. Карьерный рост. 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.	2	4	-	-	4/-	10	ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК - 4.1	ПК-3.1. У-2 ПК-3.2. 3-1 ПК-3.2. У-1 ПК-4.1. 3-4 ПК-4.1. У-4	0	T K	Д Э
 Тема 8. Групповая динамика и командообразование 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 и их развитие 	2	2	-	-	4/-	8	ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК - 4.1		0	T K	д Э
 Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания Понятие, структура и классификация конфликтов. 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. 	2	4	-	-	4/-	10	ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК - 4.1	ПК-3.1. 3-2 ПК-3.1. У-2 ПК-3.2. 3-1 ПК-3.2. У-1 ПК-4.1. 3-4 ПК-4.1. У-4	O	T K	Д Э

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.	2	2			4/-	8	ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК - 4.1	ПК-3.1. З-2 ПК-3.1. У-2 ПК-3.2. З-1 ПК-3.2. У-1 ПК-4.1. З-4 ПК-4.1. У-4	0	Т	Д
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.	2	4			4/-	10	ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК - 4.1	ПК-3.1. 3-2 ПК-3.1. У-2 ПК-3.2. 3-1 ПК-3.2. У-1 ПК-4.1. 3-4 ПК-4.1. У-4	0	К	Д Э
 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. 	2	2			4/-	8	ПК – 3.1 ПК – 3.2 ПК - 4.1	ПК-3.1. 3-2 ПК-3.1. У-2 ПК-3.2. 3-1 ПК-3.2. У-1 ПК-4.1. 3-4 ПК-4.1. У-4	O	Т Раз	Д
Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
Итого	24	36	-	-	80/4	144	X	X	X	X	X

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 3.2

							1		1 a	олица	1 3.4	
	Tpy	доемко	сть, ан	садемич	ческие ч	асы					й- или	
Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготов- ка	Самостоятельная ра- бота/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для ауди торных занятий	Текущий контроль	Задания для творчес-кого рей- тинга (по теме(-ам)/ разделу ил по всему куру в целом)	
Семестр 7 Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА												
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента	-	-	-	-	10/-	10	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	O	T	Д	
Сущность и содержание менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Основные катего-							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2				
рии менеджмента: законы, закономерности, принципы управления, система управления;							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1				
объект и субъект управления; прямые и обратные связи.								ПК-3.2. У-1				
Предпосылки и этапы формирования менеджмента. Эволюция концепций менеджмента.								ПК-4.1. 3-4				
Методологические подходы менеджмента. Международные модели менеджмента.								ПК-4.1. У-4		_		
Тема 2. Предприятие как объект и система управления	0,5	0,5	-	-	10/-	11	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	О	T	Д	
Сущность и классификация организаций. Организационно-правовые формы организа-							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2				
ций. Законы организаций. Общая характеристика систем управления. Функционирова-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1				
ние систем управления. Внешняя среда организации, характеристика факторов. Внут-								ПК-3.2. У-1				
ренняя среда организации, характеристика ее элементов. Организационное построение								ПК-4.1. 3-4				
предприятий. Виды организационных структур, их характеристика, преимущества и								ПК-4.1. У-4				
недостатки, условия применения.	0015	***										
Раздел 2. ПРОЦЕ	CC ME	недж	MEHT	A								

Тема 3. Функции менеджмента	-	0,5	-	-	10/-	10,5	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	O	T	Д
Природа и состав функций менеджмента. Общие, частные и специфические функции							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2		К	Э
менеджмента. Планирование как функция менеджмента: постановка целей, составле-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
ние прогнозов, стратегическое и текущее планирование. Организация как функция ме-								ПК-3.2. У-1			
неджмента: формирование структуры управления, создание условий для достижения								ПК-4.1. 3-4			
запланированных целей. Мотивация: побуждение работников к труду для выполнения								ПК-4.1. У-4			
поставленных целей. Контроль: количественная и качественная оценка работы. Част-											
ные и специфические функции											
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	-	0,5	-	-	10/-	10,5	ПК – 3.1	ПК-3.1. 3-2	О	T	Д
Сущность и классификация методов управления.							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2			
Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организа-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
ционно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы								ПК-3.2. У-1			
управления.								ПК-4.1. 3-4			
Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприя-								ПК-4.1. У-4			
тия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе											
современных методов управления.											
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	-	0,5	-	-	10/-	10,5	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	О	T	Д
Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2		К	Э
питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили.							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
Вербальные и невербальные коммуникации.								ПК-3.2. У-1			
Коммуникационный процесс, его этапы.								ПК-4.1. 3-4			
Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.								ПК-4.1. У-4			
Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное											
общение.											
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ 1	ТРЕДІ	<i>ТРИЯТ</i>	ИЕМ І	ИТАН	ИЯ					•	

Тема 6. Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания - - - - - 10/- 10 ПК – 3.1 ПК – 3.1 ПК – 3.1. У-2 О Т Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управ- - - - - - ПК – 3.2 ПК – 3.1. У-2 К	
Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управ-	Д
- /	Э
ления. 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 ана-	
лиз информации из различных источников и баз данных с использованием информаци-	
онных, компьютерных и сетевых технологий	
Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания 0,5 0,5 - - 10/- 11 ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2 О Т	Д
Управление персоналом как фактор эффективного менеджмента. Характеристика пер-	Э
сонала организации. Отбор и наем персонала, развитие персонала, организация про-	
фессионального обучения и аттестации работников, профессиональный рост и плани-	
рование карьеры. Зарубежный опыт работы с персоналом.	
Руководитель в системе управления персоналом. Основные качества менеджера.	
Принципы и приемы самоменеджмента. Персональное развитие, непрерывное образо-	
вание и саморазвитие. Самоорганизация и самоконтроль. Карьерный рост.	
Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприя-	
тий питания. Формирование мотивирующей среды в организации, разработка мотива-	
ционной программы. Социально-психологический климат в коллективе и его совер-	
шенствование.	
Тема 8. Групповая динамика и командообразование - - - - 10/- 10 ПК – 3.1 ПК-3.1. 3-2 О Т	Д
Сущность и классификация рабочих групп. Характеристика групповых процессов. Ви-	Э
ды рабочих групп и их характеристика. Механизм образования формальных и нефор-	
мальных 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 команд-	
ного подхода. Организация взаимодействия между членами команды.	
Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие	
	Д
Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Ди-	Э
намика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтами: структурные и	
межличностные. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика кон-	
фликтов.	
Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу	
персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и пси-	
хогигиена стрессов.	

							1				
Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	1	-			10/-	11	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	O	T	Д
Сущность изменений и нововведений. Динамика изменений и нововведений. Процесс							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2			
осуществления изменений и нововведений. Сопротивление изменениям и их преодоле-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
ние.								ПК-3.2. У-1			
Деятельность менеджера по управлению изменениями и нововведениями на предприя-								ПК-4.1. 3-4			
тии питания. Совершенствование работы производства и процесса обслуживания гос-								ПК-4.1. У-4			
тей. Обновление организации как основа развития предприятия питания.											
Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания	1	0,5			10/-	11,5	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	O	T	Д
Сущность и структура корпоративной культуры. Функции корпоративной культуры и							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2		К	Э
ее составные элементы. Уровни корпоративной культуры.							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
Факторы воздействия корпоративной культуры. Формирование и управление корпора-								ПК-3.2. У-1			
тивной культурой. Обеспечение лояльности потребителей предприятию питания. Вли-								ПК-4.1. 3-4			
яние национальной культуры на корпоративную культуру. Этика менеджмента, управ-								ПК-4.1. У-4			
ление этикой. Психология и этика деловых отношений.											
Тема 12. Эффективность менеджмента предприятий питания	0,5	0,5			17/-	18	$\Pi K - 3.1$	ПК-3.1. 3-2	О	T	Д
Сущность и составляющие эффективности менеджмента.							$\Pi K - 3.2$	ПК-3.1. У-2		Раз	
Характеристика основных показателей эффективности управления. Критерии и показа-							ПК - 4.1	ПК-3.2. 3-1			
тели эффективности работы предприятий питания.								ПК-3.2. У-1			
Факторы эффективности менеджмента: методологические, организационные, техноло-								ПК-4.1. 3-4			
гические, социальные. Пути повышения эффективности менеджмента предприятий								ПК-4.1. У-4			
питания.											
Разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и при-											
влечению потребителей.											
Консультация перед экзаменом (КЭ)	1	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии					/2	2					
заочников (Каттэк)	-	_	-	_	-/2	2	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	5/-	5	-	-	-	-	-
Итого	4	4	-	-	132/4	144	X	X	X	X	X

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях: Опрос (О.)

Формы текущего контроля: Тест (Т.), Кейс (К.), Расчетно-аналитические задания/ задачи (Р.а.з.)

Формы заданий для творческого рейтинга: Доклад (Д.), Эссе (Э.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература:

- 1. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. 6-е изд., перераб. и доп. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2022. 656 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=385853
- 2. Резник, С. Д. Менеджмент: учебное пособие / С.Д. Резник, И.А. Игошина; под общ. ред. дра экон. наук, проф. С.Д. Резника. 4-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2022. 367 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=386371

Дополнительная литература:

- 1. Маслова, Е. Л. Менеджмент: учебник для бакалавров / Е. Л. Маслова. 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 332 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358214
- 2. Райченко, А. В. Менеджмент : учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2021. 342 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=365194
- 3. Семенов, А. К. Менеджмент: учебник для бакалавров / А. К. Семенов, В. И. Набоков. 2-е изд. М.: Дашков и К, 2021. 186 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=371011
- 4. Тебекин, А. В. Менеджмент: учебник / А.В. Тебекин. М.: ИНФРА-М, 2020. 384 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=354805

Нормативно-правовые документы:

- 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. <u>https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/</u>
- 2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая. М.: KhoPyc, 2015. 544 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/
- 3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят Государственной Думой 21.12.01. Одобрен Советом Федерации 26.12.01. М.: Омега, 2015. 208 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

- 1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru/
- 2. Информационно-правовая система «Гарант» http://garant.ru
- 3. Информационно-правовая система «Законодательство России» http://pravo.gov.ru/ips/
- 4. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» http://ecsocman.hse.ru

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

- 1. ЭБС «ИНФРА-М» http://znanium.com
- 2. Научная электронная библиотека elibrary.ru https://elibrary.ru/
- 3. Университетская библиотека online http://biblioclub.ru/
- 4. 9EC «Grebennikon» https://grebennikon.ru/
- 5. Видеолекции НПР Краснодарского филиала http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

- 1. База данных PATENTSCOPE https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf
- 2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) http://www.gost.ru

- 4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благо-получия человека https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php
- 5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus https://www.elsevier.com/solutions/scopus

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1. http://www.gks.ru/ сайт Федеральной службы государственной статистики
- 2. https://infocenter.nlr.ru/databases/science/rus/uis_rossiy.html 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. http://vrgteu.ru Компьютерная поддержка учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУ-ЩЕСТВЛЕНИИ 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 Securrity для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
- 4. PeaZip,
- 5. Adobe Acrobat Reader DC

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (РАЗДЕЛОВ)

В процессе преподавания дисциплины «Менеджмент предприятий питания» 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.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- ➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
 - > Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- ▶ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
 - > Положение об учебно-исследовательской работе студентов

- > Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- ➤ Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Менеджмент предприятий питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных заня-	20
ХВИТ	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине «Менеджмент предприятий питания» разработаны в соответствии с Положением «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Γ .В.Плеханова».

Тематика курсовых работ

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

Перечень вопросов к экзамену:

- 1. Сущность и содержание, цели и задачи менеджмента предприятий питания
- 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. Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления
 - 34. Организационно-распорядительные методы управления
 - 35. Социально-психологические методы управления
 - 36. Сущность и виды коммуникаций на предприятиях питания
 - 37. Управление коммуникациями. Коммуникационный процесс
 - 38. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления
 - 39. Общение как форма коммуникаций на предприятиях питания
 - 40. Сущность, виды и значение управленческих решений
 - 41. Факторы качества управленческих решений
 - 42. Процесс принятия управленческих решений
 - 43. Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений
 - 44. Сущность концепции управления человеческими ресурсами
 - 45. Характеристика персонала предприятий питания
 - 46. Понятие и структура личности. Свойства личности
 - 47. Принципы и приемы самоменеджмента
- 48. Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприятий питания
 - 49. Сущность и классификация рабочих групп
 - 50. Характеристика групповых процессов в организации
 - 51. Команды и командообразование в организации
 - 52. Сущность и динамика лидерства. Факторы современного лидерства
 - 53. Подходы к эффективному лидерству
 - 54. Понятие, структура и классификация конфликтов
 - 55. Причины, динамика и последствия конфликтов
 - 56. Способы управления конфликтами: структурные, межличностные, др.
 - 57. Характеристика, факторы и динамика стрессов
 - 58. Управление стрессами на предприятиях питания

- 59. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов
- 60. Сущность, динамика и значение изменений и нововведений
- 61. Процесс осуществления изменений и нововведений
- 62. Сопротивления изменениям и их преодоление
- 63. Сущность, структура и значение корпоративной культуры
- 64. Формирование и управление корпоративной культурой предприятий питания. Имидж, репутация, социальная ответственность и этика
 - 65. Сущность и составляющие эффективности менеджмента
- 66. Характеристика основных показателей эффективности управления на предприятиях питания.
 - 67. Проблемы и пути повышения эффективности менеджмента на предприятиях питания.
 - 68. Планирование как функция менеджмента
 - 69. Функция организации
 - 70. Функция мотивации
 - 71. Функция контроля
 - 72. Сущность и классификация методов управления

Типовые тестовые задания к экзамену:

- 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
- 2) Устранитель нарушений
- 3) Ведущий переговоры
- а) отвечает за представительство организации на всех значимых переговорах
- б) отвечает за корректировочные действия, когда организация оказывается перед необходимостью серьезных изменений вследствие нарушений выполнения стратегических и текущих программ действий
- 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

Типовые расчетно-аналитические задания:

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.

	До	После	Отклонения		
Показатели	мероприятий	мероприятий	+; -	%	
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.

Типовые кейсы:

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.

Примеры вопросов для опроса:

- 1. Назовите основные виды конфликтов.
- 2. Изложите сущность социальной ответственности организации.
- 3. Назовите отличия содержательных и процессных теорий мотивации.
- 4. Сформулируйте преимущества и ограничения команд.
- 5. Изложите особенности власти, основанной на принуждении.

Тематика 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.

Тематика докладов:

- 1. Коммуникативные барьеры и их преодоление.
- 2. Стратегическое планирование, выбор стратегии развития предприятия.
- 3. Сущность и динамика стрессов. Состояния и последствия стрессов.
- 4. Коммуникационный процесс, его элементы и этапы.
- 5. Современный подход к лидерству.

Типовая структура экзаменационного билета

Наименование оценочного материала	Максимальное количество баллов
Вопрос 1. Характеристика персонала предприятий питания	10
Вопрос 2. Сущность и составляющие эффективности менеджмента предприятий питания	10
Тестовые задания	20

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

Таблица 5

Шкала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов «отлично»	ПК-4	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-4. Знает верно и в полном объеме: теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет верно и в полном объеме: использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Продвину- тый

темнологии менедживата в области производства продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет верни в полном объеме: применять пенсобы организации производства и иффективной работы прудовно конвектива производством продуктия общественного питания производством продуктия общественного питания массимом тентимациям специализированиям производством продуктия общественного питания массимом тентимациям специализированиям продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает верно и в полном объеме: показятели эффективности технологических процессов производства продуктия общественного питания массового изготовления и специализированиях пицевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Умеет верно и в полном объеме: организациям продуктов питания массового изготовления и специализированиях пицевых продуктов питания массового изготовления и специализированиям продуктов писанизми: использовать наставичество, делегирование, коумии и другие современные формы развитив руководящего состава и ключеных согружников департаментов (служб, служсном) предприятия питания и производством продуктов питания массового изготовления и специализированых пицевых продуктов ПК-3.1. 3. 2. Знает с незначительными замечаниями: 11К-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 3.2 Знает с незначительными замечаниями: 11К-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1.3 Внает с незначительными замечаниями: 11К-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1.3 Внает с незначительными замечаниями: 11К-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 Знает незначительными замечаниями: 11К-3.1 ПК-3.1 ПК-3.3 Внает продуктов предуктов продуктов общественного питания массового изтотовления и специализированых продуктов продуктов производство продуктим общественного питания массового изтотовления и специализированых пищевых продуктов продуктов продуктов питания испециализированых пищевых продуктов продуктов продуктов питания и плециализированых пищевосового изтотовления и специализированых пищевосового изтотовления и сп		Пи о	THC 0.1	THE A L D A D	
тав продуктии общественного питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов ПК-3.1. У.2. Умест верно в в полном объеме: применять способа организации производства и эффективной рабом и турдовного колисктива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У.1. Умест верно в в полном объеме: покватели эффективности технологическох пропессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умест верно в в полном объеме: организовавать эффективнос производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов организации и общественного питания массового изготовления и специализированных иншевых продуктов организации и общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов общественного питания массового изготовления и принагизированных пищевых продуктов предприятий питания ПК-4.1. Ч. Умест с исначительными замечанизми: использовать наставничество, делегирование, корчан и другие современных согружнико денартическом общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов призводством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов питания массового изготовления и пециализированных пищевых продуктов питания массового изготовления и пециализированных пищевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пидевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов предуктов общественного пи		ПК-3	ПК-3.1	ПК-3.1. 3-2. Знает верно и в полном объеме:	
пк-3.1. У.2. Умест верно в полном объеме: применять пенсовам предуктов пк-3.1. У.2. Умест верно в полном объеме: применять способы организации производства и эффективного подгаственного питания массового пятоговления и пециализированных питания производством продуктов опном объеме: показатели эффективности технологических процессом примаюденая продуктов опном объеме: показатели эффективности технологических процессом примаюденая продуктов опном объеме: организовывать эффективност петания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов опном объеме: организовывать эффективнос производство продуктии общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продуктии общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов настаниями: техропи мотиващим и обеспечения ложавности персонава для функционирования системы биласе-процессоп предприятий питания ПК-4.1. З-4. Умест с пециализирование, коучин и другие современных формы развития руковозащието остава и ключевых согруждино бидетирование, коучин и другие современных испомывающей образаратия предправления и специализирования и пециализирования и пециализирования и пециализирования продуктов ПК-3.1. З-2. Знает с исилизирающения производства и эффективност питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов питания массового изготовления и специализирования производства и продукции общественного питания массового изготовления и специализирования показатель продуктов питания массового протводства продукции общественного питания массового изготовления и специализирования показатель эффективности технологических процессов протводства продукции общественного питания массового изготовления и специализирования показательными замечанизми: 11K-3.2. Укаст с пециализирования подружения общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов питания массового изготовления и специализированных придоставательного питания массового изготовления и специализированных пр					
ПК-3.1 ТК-3.1 ТК-3.1 ТК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ТК-3.1 ТК-3.2 Знает с пенвачительными замечаниями: пк-3.2 ПК-3.2 ПК-3.2 Знает с пенвачительными замечаниями: пк-3.2 ПК-3.2 Знает с пенвачительными замечаниями: производство произ					
ПК-3.1. У.2. Умест верию в в полном объеме: применять способы организации производства и эффективной работы прудового волисилива на основе современных истолов управления производством продукции общественного питания массового илготовления и специализированных пишевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает перпо и в полном объеме: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умест верию в полном объеме: организовлявать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продуктом объеме: организовлявать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и обеспечения ложьности персонала для функционирования системы обизмес-процессов предприятий питания ПК-4.1. 3-4. Знает с неизичительными замечаниями: перонала для функционирования системы обизмес-процессов предприятий питания ПК-4.1. 3-4. Умест с неизичительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучин и другие современные формы развития руковозащието остова и ключевых согруждютельными замечаниями: технология предприятия питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов ПК-3.1. 3-2. Знает с пециализированных пицевых продуктов продукции общественного коллестива и специализированных пицевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умест с пециализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов питания массового путотовления и специализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и пециализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и предържное продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и предържност путотовления и пециализированных п					
применять способы организации производства на эфрективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных процусков в получение общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продухтов (ПК-3.2, У-1, Умеет перио в полном объеме: организовывать эффективности технологических процусков организации принцераменных пищевых продухтов (ПК-3.2, У-1, Умеет перио в полном объеме: организовывать эффективности путания массового изготовления и специализированных пищевых продухтов (ПК-3.2, У-1, Умеет перио в полном объеме: организовывать эффективности питания массового изготовления и специализированных продухтов через механизмы: теории мотивации и обеспечения лояльности персовала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий изгания (ПК-4.1, У-4, Умеет с пециализированных питания (ПК-4.1, У-4, Умеет с пециализированных питания (ПК-3.1, У-2, Умеет с пециализированных питания применять продуктов (ПК-3.1, У-2, Умеет с пециализированных пишевых продуктов (ПК-3.1, У-2, Умеет с пециализированных пишевых продуктов (ПК-3.1, У-1, Умеет с пециализированных пишевых продуктов (ПК-3.2, У-1, Умеет с пециализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового пятотовыемия опратизивания продуктов (ПК-3.2, У-1, Умеет с пециализированных пицевых продуктов (ПК-3.2, У-1, Умеет с пециализированных пицевых продуктов (ПК-3.2, У-1, Умеет с пециализированных путьовать продуктов (ПК-3.2, У-1, Умеет с пециализированных путьовать про					
пк-3.2 Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.2 знат с пеначительными замечаниями: пк-3.2 пк-3.1 знает с пеначительными замечаниями: показатели эффективное производстви подпорожния общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов пк-3.2 ук. 1 умеет рего и в полном объеме: показатели эффективноет технологических пропессов производство продуктим общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов пк-3.2 ук. 1 умеет рего в полном объеме: организовывать эффективное производство продуктим общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продуктим общественного питания массовото изготовления и побеспечения появляюсти персонама для функционарования системы объем-чароциссов предпризити питания пк-4.1 пк-4.1. Пк-4.1 пк-4.				ПК-3.1. У-2. Умеет верно и в полном объеме:	
на основе современных методов управления производством продуктов пответнию питания мнесового изготовления и специализированных пишевых продуктов ПК-3.2. З-1. Знает верно и в полном объеме: показатели эффективности технологических процессов производства продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет верно и в полном объеме: организовления и пишевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет верно и в полном объеме: организовления и специализированных лищевых продуктов продуктури общественного питания массового изготовления и специализированных лищевых продуктов, через мехализмы управления трудовным коллективом пк-4.1. З-4. Знает с пезначительными замечанизми: первых моглективом продуктов, через мехализмы управления стемы бизиес-перироссов предприятий интания ПК-4.1. У-4. Умеет с пезначительными замечанизми: вспользовать выставничество, делегирование, коучит и другие современные формы развития руководящего состави и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания и предкацию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов пикания и применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива и эффективной работы трудового коллектива и эффективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и применять способы организации производства и эффективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с пенвачительными замечанизми: ПК-3.2. 3-1. Знает с пенвачительными замечанизми: показатели эффективности технологических производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечанизми: организованах продуктов прозводство проговодство прогакцию общественного питания массового изготовления и специализмы упражения псисциализмы ромужения опроизводство проговодство продукцию общественного питания массового изготовления и специализму продуктов проговодство продукцие общественного питания массов				применять способы организации производства	
на основе современных методов управления производством продуктов пответнию питания мнесового изготовления и специализированных пишевых продуктов ПК-3.2. З-1. Знает верно и в полном объеме: показатели эффективности технологических процессов производства продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет верно и в полном объеме: организовления и пишевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет верно и в полном объеме: организовления и специализированных лищевых продуктов продуктури общественного питания массового изготовления и специализированных лищевых продуктов, через мехализмы управления трудовным коллективом пк-4.1. З-4. Знает с пезначительными замечанизми: первых моглективом продуктов, через мехализмы управления стемы бизиес-перироссов предприятий интания ПК-4.1. У-4. Умеет с пезначительными замечанизми: вспользовать выставничество, делегирование, коучит и другие современные формы развития руководящего состави и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания и предкацию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов пикания и применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива и эффективной работы трудового коллектива и эффективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и применять способы организации производства и эффективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с пенвачительными замечанизми: ПК-3.2. 3-1. Знает с пенвачительными замечанизми: показатели эффективности технологических производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечанизми: организованах продуктов прозводство проговодство прогакцию общественного питания массового изготовления и специализмы упражения псисциализмы ромужения опроизводство проговодство продукцию общественного питания массового изготовления и специализму продуктов проговодство продукцие общественного питания массов				и эффективной работы трудового коллектива	
производством продужими общественного питания мяссового изготовления и специализирования с пентания местов показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовлення и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов через механизмы управления грудовым кольсктивом продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов через механизмы управления грудовым кольсктивом продукции общественного питания массового изготовления и специализированиях пицевых продуктов через механизмы управления грудовым кольсктивом продуктов через механизмы управления гостовы бизисс-процессов предприятий питания пресовава для функционирование системы бизисс-процессов предприятий питания питания и продуктов предприятия питания и пеционарующей продуктов предприятия питания и пентанизми продуктов питания массового изготовления и специализированных инцевых продуктов питания массового изготовления и специализированиях продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и специализированных питемами продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции обпестенного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции обпестенного питания массового путотовления и специализированных пицевых продуктов продукции обпестенного питания массового путотовления и специализированных пицевых продуктов продукции обпестенного питания массового путотовления и специализированных пицевых продуктов продукции обпестенного питания массового путотовления и специализму продуктов продукции обпестенного питания массового путотовления и специализму продуктов продукции обпестенного питания массового путотовления и специализму продукто					
ПК-3.2 ПК-3.2 З-1. Знает верно в в полном объеме: показатели эффективности технологических процессов производства продукция общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет верно в в полном объеме: организовлявать эффективное протводство продукция общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продукция общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов едунствором протводство продукция общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых предуктов чето чето читотовления и обеспечения доядьности персовала для функционирования системы билее-процессов предприятий питания и писанизини; коучини и другие современные формы развития руководящего остава и кибичевых согрумников департаментов (служб, отделов) предприятия питания и руководящего остава и кибичевых согрумников департаментов (служб, отделов) предприятия питания и технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: призводством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов ПК-3.2. З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с пеначительными замечаниями: отватывованать эффективности технологических процессов производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с пеначительными замечаниями: отватывованать эффективности технологовления и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания мас					
ПК-3.2 ПК-3.2 3-13 знает верью в в подном объеме: показатели эффективности технологических процессов производства продуктии общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов ПК-3.2 У-1. Умеет верью в в вподмя массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукция общественного питания массового изготовления и специализированиях пицевых продуктов черь механизмы управления трудовым коллективом пк-4.1. 3-4. Знает с пезивчительными замечанизми: теории мотивации и обеспечения лождьности переонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечанизми: использовать наставничество, делетирование, коучин и другие современные формы развития руководищего состава и ключевых сотрудников департаменов (служб, отделов) предприятия питания и питания и пенерамення (служб, отделов) предприятия питания и пенерамення (служб, отделов) предприятия питания и пенерамення (служб, отделов) предприятия питания массового итоговления и специализированиях пысквах продуктов пк-3.1. У-2. Умеет с пениалительными замечанизми: применять способы организации производства в эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления приятильными замечанизми: приятильными замечанизми: приятильными замечанизми: приятильными замечанизми: приятильными замечанизми: приятильными замечанизми: производством продукции общественного питания массового итоговления и специализированных пицевых продуктов пк-3.2. У-1. Умеет с пеначительными замечанизми: организовывать эффективное продукции общественного питания массового итоговления и специализированных пицевых продуктов пк-3.2. У-1. Умеет с пеначительными замечанизми: организовывать эффективное производство продукция общественного питания массового итоговления и специализированных пицевых продуктов пк-3.2. У-1. Умеет с пеначительными замечанизми. организовывать эффективное производство продукция общественного питания массового потоговления и специализму производство продукция общес					
ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает верво и в полном объеме: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового и втоговления и специализированых пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет верно и в полном объеме: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и пенциализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом ПК-4.1. ПК-4.1. 3-4. Знает с незначительными замечаниями: теории мотивации и обеспечения лояльности персовала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: коучин и другие современные формы развития руководящего состава и кнючевых согрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 З-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы грудового коллектива на основе современных методов управления применять способы организации производства и родуктов ПК-3.2 3-1. Знает с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и продуктов ПК-3.2 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производство продуктов пк-3.2 У-1. Умеет с пезначительными замечаниями: организовывать эффективности технологических процессов производство продуктов ПК-3.2 У-1. Умеет с пезначительными замечаниями: организовывать эффективного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов програнизованных пищевых продуктов проду					
показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пящевых продуктов в ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: ПК-4.1. ПК-4.1. ПК-4.1. ПК-4.1. З-4. Знает с педиализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом ПК-4.1. У-4. Умеет с педиализирования системы бизнес-процессов предприятий питания писаными: непользовать паставничество, делегирование, коучин и другие современные формы развития руководищего состава и ключевых согрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания питания питания питания питания и пециализированных пиневых продуктов (служб, отделов) предприятия питания и применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива и а основе современных методов управления применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива и а основе современных методов управления питания массового изготовления и специализированных пинами: показатели эффективности технологических процессов пролукции общественного питания маесового изготовления и специализированных пицевых продуксив общественного питания маесового изготовления и специализированных пицевых продуксив общественного питания маесового изготовления и оправиленых пицевых продуксив общественного питания массового изготовления и оправиленых пицевых продуксив общественного питания массового изготовления и оправилень продукции общественного питания массового изготовления и оправилень производство произво			ПК 3.2		
процессов производства продужции общественного питания массового изготовления и специализированиых пицевых продуктов продужции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктим общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктим общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом ПК-4.1. З-4. Знает с незначительными замечаниями: теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизпес-процессов предприятий питания использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководищего состава и ключевых согрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководищего состава и ключевых согрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания и питания и предприятия предприятия применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива и предприятия производства и эффективной общественного питания массового изтотовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изтотовления и специализированных пицевых продукции общественного питания массового изтотовления и специализированных пицевых продукции общественного питания массового изтотовления и огнаимованать эффективное производство продукции общественного питания массового изтотовления и специализированных пицевых продукство организациями: Отанизованать эффективное производство продукции общественного питания массового изтотовления и специализированных пицевых продукство чрез учета нешализи массового изтотовления продукции общественного питания массового изтотовления про			11K-3.2		
пк-3. Пк-3.1 Пк-3. Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.1 Пк-3.2 Пк-3.					
ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.2 ПК-3 ПК-3.2 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3					
ПК-3.2 У-1. Умеет верно и в полном объеме: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механиямы управления трудовым коллективом ПК-4.1. З-4. Знает с незначительными замечаниями: теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия интания и призими: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производствой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективнос производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом ПК-4. ПК-4.1. ИК-4.1. 4. Знает с незначительными замечаниями: теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: непользовать наставничество, делетирование, коучниг и другие современные формы развития руководящего состава и клеучевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1 З-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов вная и специализированных пишевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пишевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмых управления прудованных пищевых продуктов через механизмых управления прудов					
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пипцевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом ПК-4.1. ПК-4.1. 3.4. Знает с незначительными замечаниями: теории мотнвации и обеспечения доядыности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучниг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов пк-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
ПК-4 ПК-4.1. ПК-3.1 ПК					
ПК-4.1. ПК-4.1. ПК-4.1. З-4. Знает с незначительными замечаниями: — теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: — использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых согрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания — ПК-3.1 ПК-3.1 З-2. Знает с незначительными замечаниями: — технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов — применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством предукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов — ПК-3.2 ПК-3.2 З-1. Знает с незначительными замечаниями: — по заменя и специализированных пицевых продуктов и специализированных пицевых продуктов пК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: — организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов пК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: — организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
ПК-4. ПК-4.1. ПК-4.1. 3-4. Знает с незначительными замечаниями: теории мотивации и обеспечения доядыности персонада для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продуксим общественного питания маесового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания маесового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания маесового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания маесового изготовления и специализированных пищевых продуктов пк-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания маесового изготовления и специализированных пицевых продукции общественного питания маесового изготовления и специализированных пидевых продукции общественного питания маесового изготовления и специализированных питевых продуктов продукции общественного питания маесового изготовления и специализированных питевых продуктов продукции общественного питания маесового изготовления и сп					
ПК-4.1 ПК-4.1. 3-4. Знает с незначительными замечаниями: теории мотивации и обеспечения доядьности персонада для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставичество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов чрез механизмы управления трудо-					
Чаниями: теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставинчество, делегирование, коучниг и другие современные формы развития руковолящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания питания ПК-3.1. З-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективнос производство продукции общественного питания массового изготовлено изготовлено изготовлено питания массового изготовлено изготовлено питания массового изготовлено питания и специализированных пицевых продуктов чрез механизмы управления трудо-					
теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК -4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучниг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы грудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовлено изготовлено питания массового изготовлено изготовлено изготовлено питания массового изготовлено изготовлено питания массового изготовлено питания и специализированных пицевых продукции общественного питания массового изготовлено питания и специализированных пицевых продуктим общественного питания массового изготовлено питания массового изготовлено питания массового изготовлено питания массово		ПК-4	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-4. Знает с незначительными заме-	
персонала для функционирования системы бизнес-пропессов предприятий питания писания (ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучинт и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания питания ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продуктии общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов применять способы организации производства и эффективной работы грудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов чрез механизмы управления трудо-					
персонала для функционирования системы бизнес-пропессов предприятий питания писания (ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучинт и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания питания ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продуктии общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов применять способы организации производства и эффективной работы грудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов чрез механизмы управления трудо-				теории мотивации и обеспечения лояльности	
ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 З-2 Знает с незначительными замечаниями: птаниями: птания продукции общественного питания замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управленым применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2 З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и питания м					
ПК-4.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов изготовления управления трудо-					
использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1 3-2. Знает с незначительными замечаниями:					
ТК-3.1 ТК-3.2					
руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1 ПК-3.1. 3-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общетвенного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовлення и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовлення и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 З-2 Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2 З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов пк-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
ПК-3.1 ПК-3.1 З-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пидевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пидевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пидевых продукции общественного питания массового изготовления и специализирова					
ПК-3.1 ПК-3.1 ПК-3.1 З-2. Знает с незначительными замечаниями: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2 З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов через механизмы управления трудо-		ПК 3	ПК 3.1		
технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-		111X-3	111X-3.1		
то – 84 баллов «хорошо» ТО – 84 баллов ТО – 84 баллов ТО – 84 ТО – 84					
то – 84 баллов (пк-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (пк-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (пк-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
Повышен-					
ПК-3.1. У-2. Умеет с незначительными замечаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-				_	
баллов «хорошо» чаниями: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-	70 04				
применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					Повышен-
применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					ный
на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-	«хорошо»				
производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-				1 1 1	
Тания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
ПК-3.2 ПК-3.2. З-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
ПК-3.2 ПК-3.2. 3-1. Знает с незначительными замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-				_	
чаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-			ПК-3.2	11К-3.2. 3-1. Знает с незначительными заме-	
процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
ственного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-				процессов производства продукции обще-	
ПК-3.2. У-1. Умеет с незначительными замечаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-				ственного питания массового изготовления и	
чаниями: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-				чаниями:	
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-				организовывать эффективное производство	
изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-					
продуктов через механизмы управления трудо-				1	
				<u> </u>	
DDIN ROSSIERTIDON				вым коллективом	

	TTT / 4	TTC 4 1	ПК 4.1 2.4 2 5	
50 – 69 баллов «удовле- творитель- но»	ПК-4	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-4. Знает на базовом уровне, с онибками: теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Умеет на базовом уровне, с онибками: использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1. 3-2. Знает на базовом уровне, с онибками: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Умеет на базовом уровне, с онибками: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. 3-1. Знает на базовом уровне, с онибками: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудо-	Базовый
менее 50 баллов «неудовле- творитель- но»	ПК-4	ПК-4.1.	вым коллективом ПК-4.1. 3-4. Не знает на базовом уровне: теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. Не умеет на базовом уровне: использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-3.1. 3-2. Не знает на базовом уровне: технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. Не умеет на базовом уровне: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Компетен- ции не сформиро- ваны

ПК-3.2	ПК-3.2. 3-1. Не знает на базовом уровне: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. Не умеет на базовом уровне: организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых пролуктов через механизмы управления труло-	
	продуктов через механизмы управления трудовым коллективом	

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра корпоративного и государственного управления

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 Менеджмент предприятий питания

Направление подготовки <u>19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОР-</u> ГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) программы ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Менеджмент предприятий питания» 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.

Задачами дисциплины «Менеджмент предприятий питания» 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.

Совершенствовать способности к формированию благоприятных экономических и организационно-технологических условий, позволяющих повысить эффективность функционирования предприятия индустрии питания и гостеприимства.

2. Содержание дисциплины:

№	Наименование тем дисциплины					
п/п	паименование тем дисциплины					
1	Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента					
2	Тема 2. Предприятие как объект и система управления					
3	Тема 3. Функции менеджмента					
4	Тема 4. Методы управления предприятиями питания					
5	Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания					
6	Тема 6. Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания					
7	Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания					
8	Тема 8. Групповая динамика и командообразование					
9	Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания					
10	Тема 10. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания					
11	Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания					
12	Тема 12. Эффективность менеджмента предприятий питания					
	Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа					

Форма контроля – экзамен

Составитель:

к.э.н., доцент кафедры корпоративного и государственного управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.П. Хохлова