Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 18.09.2025 16:27:39 Уникальный программный ключ:

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продук-

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6a**нин**10**.2р**3**сн**изация общественного питания»

<del>направленнос</del>ть (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

Кафедра экономики и управления

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

# Б1.О.09 МЕНЕДЖМЕНТ

**Направление подготовки** 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Направленность** (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования Бакалавриат

# Составитель:

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

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления протокол №6 от « 27 » января 2022 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

T	ODE A HIMO A H	ионно-мето		CICIAIA D	папс
	OPI AHVISALI	VICTOR HCJ-WIR. ICI	// // <del>Ч</del> н.		<b>3 3</b> / 1 H. / 1
≖•	OLLIMIN	HOIHO MELO	AII II.		тодин

Цель и задачи освоения дисциплины	
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Объем дисциплины и виды учебной работы	
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	5
П. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
ІІІ. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
ДИСЦИПЛИНЫ	17
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	17
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	17 17
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИЛ	лых
ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ	
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО	
ОБЕСПЕЧЕНИЯ	18
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	18
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИ	йи
УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	19
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И	
VI. ОЦЕПОЧНЫЕ МАТЕГИАЛЫ ДЛЯ III ОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОПТГОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	19
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	1)
АННОТАПИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЛИСПИПЛИНЫ	28

# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Менеджмент» является:

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

Задачами дисциплины «Менеджмент» 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» относится к обязательной части учебного плана.

# Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблина 1

	Всего часов по ф	ормам обучения
Показатели объема дисциплины	Очная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	23	ET
Объем дисциплины в акад. часах	7	2
Промежуточная аттестация:	зачет	зачет
форма	34401	34401
Контактная работа обучающихся с преподавателем	36	8
(контактные часы), всего:		
1. Аудиторная работа (Ауд), акад. часов всего:	34	6
в том числе:		-
лекции	12	2
практические занятия	22	4
лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации	2	2
(Катт)		
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттеста-		
ции в период экз. сессии / сессии заочников	-	-
(Каттэк)		

Самостоятельная работа (СР), всего:	36	64
в том числе:		
<ul> <li>самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</li> </ul>	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	36	62
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
<ul> <li>выполнение индивидуального или группового проекта</li> </ul>	-	-
• и другие виды	36	62

# 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)	
УК-2. Способен определять	УК-2.1. Понимает базовые	УК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> основные прин-
круг задач в рамках постав-	принципы постановки задач	ципы и концепции в области целе-
ленной цели и выбирать оп-	и выработки решений	полагания и принятия решений
тимальные способы их ре-		УК-2.1. 3-2. <b>Знает</b> методы генери-
шения, исходя из действу-		рования альтернатив решений и
ющих правовых норм, име-		приведения их к сопоставимому
ющихся ресурсов и ограни-		виду для выбора оптимального
чений		решения
		УК-2.1. 3-3. Знает природу дан-
		ных, необходимых для решения
		поставленных задач
		УК-2.1. У-1. Умеет системно ана-
		лизировать поставленные цели,
		формулировать задачи и предла-
		гать обоснованные решения
		УК-2.1. У-2. Умеет критически
		оценивать информацию о пред-
		метной области принятия решений
		УК-2.1. У-3. Умеет использовать
		инструментальные средства для
		разработки и принятия решений
	THE O.O. D. C.	VIII. 0.0. D. 1. D.
	УК-2.2. Выбирает опти-	УК-2.2. 3-1. Знает основные мето-
	мальные способы решения	ды принятия решений, в том числе
	задач, исходя из действую-	в условиях риска и неопределен-
	щих правовых норм, имею-	ности
	щихся ресурсов и ограниче-	УК-2.2. 3-2. <b>Знает</b> виды и источ-
	ний	ники возникновения рисков при-
		нятия решений, методы управле-
		ния ими

		УК-2.2. 3-3. Знает основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области УК-2.2. У-1. Умеет проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений УК-2.2. У-2. Умеет разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков УК-2.2. У-3. Умеет выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	УК-6.1. 3-1. Знает методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем УК-6.1. У-1. Умеет эффективно организовывать и структурировать свое время УК-6.1. У-2. Умеет критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач
	УК-6.2. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	УК-6.2. 3-1. Знает содержание и принципы самоорганизации и саморазвития УК-6.2. 3-2. Знает свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования УК-6.2. 3-3. Знает современные тренды рынка труда, а также осно-
		вы карьерного роста в своей профессиональной деятельности  УК-6.2. У-1. Умеет планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз

# **II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

# этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций очная форма обучения

Таблица 3.1

									1	аолиг	ца <i>Э</i> .1
	Труд	цоемко	сть, ак	адемич	еские ч	часы			F		<u>ئۆ</u> ئ
Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоя- тельная работа	Всего	Индикаторы до- стижения компе- тенций	Результаты обу- чения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	ž K	задания для твор- чес-кого рейтинга (по теме(-ам)/ разде- лу или по всему кур
Семестр 2 Раздел 1. ТЕОРЕТИЧ	ЕСКИ	E OCH	ОВЫ М	<i>1ЕНЕД</i>	ЖМЕН	ITA					
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента Сущность и содержание менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Основные категории менеджмента: законы, закономерности, принципы управления, система управления; объект и субъект управления; прямые и обратные связи. Предпосылки и этапы формирования менеджмента. Эволюция концепций менеджмента. Методологические подходы менеджмента. Международные модели менеджмента.	1	1	-	-	3/-	5	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	УК-2.1. 3-3	O	T	Д
Тема 2. Предприятие как объект и система управления Сущность и классификация организаций. Организационно-правовые формы организаций. Законы организаций. Общая характеристика систем управления. Функционирование систем управления. Внешняя среда организации, характеристика факторов. Внутренняя среда организации, характеристика ее элементов. Организационное построение предприятий. Виды организационных структур, их характеристика, преимущества и недостатки, условия применения.  Раздел 2. ПРОЦЕ	1	1	-	-	3/-	5	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	VK-2.1. 3-1 VK-2.1. 3-2 VK-2.1. 3-3 VK-2.1. V-1 VK-2.1. V-2 VK-2.1. V-3 VK-2.2. 3-1 VK-2.2. 3-2 VK-2.2. 3-3 VK-2.2. V-1 VK-2.2. V-2 VK-2.2. V-3	O	T	Д

		1	_		1	1	1				
Тема 3. Функции менеджмента	1	2	-	-	3/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	O	T	Д
Природа и состав функций менеджмента. Общие, частные и специфические функции							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	Э
менеджмента. Планирование как функция менеджмента: постановка целей, составле-							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
ние прогнозов, стратегическое и текущее планирование. Организация как функция ме-							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
неджмента: формирование структуры управления, создание условий для достижения								УК-2.1. У-2			
запланированных целей. Мотивация: побуждение работников к труду для выполнения								УК-2.1. У-3			
поставленных целей. Контроль: количественная и качественная оценка работы. Част-								УК-2.2. 3-1			
ные и специфические функции								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	1	2	-	-	3/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	О	T	Д
Сущность и классификация методов управления.							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2			
Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организа-							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
ционно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
управления.								УК-2.1. У-2			
Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприя-								УК-2.1. У-3			
тия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе								УК-2.2. 3-1			
современных методов управления.								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	1	2	-	-	3/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	0	T	Д
Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий					3/		УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	$\hat{\epsilon}$
питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили.							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
Вербальные и невербальные коммуникации.							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
Коммуникационный процесс, его этапы.								УК-2.1. У-2			
Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.								УК-2.1. У-3			
Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное								УК-2.2. 3-1			
общение.								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ 1	<u>РЕДП</u>	РИЯТИ	ИЕМ П	ИТАН	ИЯ						

		1 2	1	1	,		X77. 0.1	X716 Q 1 Q 1			- Tr
Тема 6. Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания	1	2	-	-	3/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	О	I	Д Э
Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управ-							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	Э
ления. Факторы качества управленческих решений.							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
Процесс принятия управленческих решений, его этапы и их характеристика.							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений.								УК-2.1. У-2			
Информационное обеспечение принятия решений. Поиск, хранение, обработка и ана-								УК-2.1. У-3			
лиз информации из различных источников и баз данных с использованием информаци-								УК-2.2. 3-1			
онных, компьютерных и сетевых технологий								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
								УК-6.1. 3-1			
								УК-6.1. У-1			
								УК-6.1. У-2			
								УК-6.2. 3-1			
								УК-6.2. 3-2			
								УК-6.2. 3-3			
								УК-6.2. У-1			
Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания	1	2	-	-	3/-	6	УК - 2.1	УК-2.1. 3-1	O	T	Д Э
Управление персоналом как фактор эффективного менеджмента. Характеристика пер-							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	Э
сонала организации. Отбор и наем персонала, развитие персонала, организация про-							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
фессионального обучения и аттестации работников, профессиональный рост и плани-							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
рование карьеры. Зарубежный опыт работы с персоналом.								УК-2.1. У-2			
Руководитель в системе управления персоналом. Основные качества менеджера.								УК-2.1. У-3			
Принципы и приемы самоменеджмента. Персональное развитие, непрерывное образо-								УК-2.2. 3-1			
вание и саморазвитие. Самоорганизация и самоконтроль. Карьерный рост.								УК-2.2. 3-2			
Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприя-								УК-2.2. 3-3			
тий питания. Формирование мотивирующей среды в организации, разработка мотива-								УК-2.2. У-1			
ционной программы. Социально-психологический климат в коллективе и его совер-								УК-2.2. У-2			
шенствование.								УК-2.2. У-3			
								УК-6.1. 3-1			
								УК-6.1. У-1			
								УК-6.1. У-2			
								УК-6.2. 3-1			
								УК-6.2. 3-2			
								УК-6.2. 3-3			
								УК-6.2. У-1			

Тема 8. Трупповая динамика и командообразование образования образования формальных и пеформальных применения командобразование в организации. Преимущества и ограничения командобразование в организации. Преимущества и ограничения командобразование в организации. Преимущества и их развитие       1       2       -       3/-       6       WK - 2.1			1	1	1			1				
Пова рабочих групп и их марытеристика. Механизм образования формальных и неформальных и неформальных группути, сосенность уравления им.    Оплоченность рабочих групп и пути се повышения. Поддержка доядьности персонада предприятию и руководству.   VR-21. V3   VR-21. V3   VR-22. 3-1   VR-22. 3-2   VR-22. 3-3   VR-22. 3-1   VR-22. 3-3   VR-2	Тема 8. Групповая динамика и командообразование	1	2	-	-	3/-	6			O	T	Д
мальных групп, собешности управления ими. Силючевность рабочих групи и изги се повышения. Поддержка лояльности персонала предприятию и руководству. Комагды и командообразование в организации. Преимущества и отраничения комалдного подходь Организация взаимодействия между членами команда. Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Полятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтами: структурные и межличностные. Переговоры как способ разрешения конфликтами. Профилам и пенам предправления конфликтами. Предправления структурные и межличностные. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилам предправления конфликтов. Предправления											К	Э
Сплоченность рабочих групп и пути се повышения. Поддержка лождьности персонала предприятию и руководству.  Команцы и командообразование в организации Преимущества и ограничения командного подхода. Организация каанмодействия между членами команды.  Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами и предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и какторы и ка								УК - 6.1				
предприятию и руководству.												
Команды и командьобразование в организации. Преимущества и ограничения команды (Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие)												
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Ук. 6.1. 3-1												
Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие												
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами и предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами и предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами и предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами и предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами и предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами и предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами ук.е.2. 3-1  УК.е.2. 3-2  УК.е.2. 3-1  УК.е.2. 3-2  УК.е.2. 3-3  УК.е.2. 3-1  УК.е.2. 3-2  УК.е.2. 3-1  УК.е.2. 3-1  УК.е.2. 3-1  УК.е.2. 3-1  УК.е.2. 3-2  УК.е.2. 3-1  УК.е.2. 3												
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания   1   2   - 3/- 5   7   7   7   7   7   7   7   7   7	Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие								УК-2.2. 3-3			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Профилактика конфликтов. Оказа ук. 2.1. уч. ук. 2.2. уч. ук. 2.3. у									УК-2.2. У-1			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Аврактернетные. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Аврактернетные пересовами. Повышение стрессов. Влияние стрессов на работу персонала и психодитиена стрессов.  Марактернетнов стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психодитиена стрессов. Влияние стрессов на работу Кх-2.1 уч. 1 ук.2.1 уч. 2 ук.2.2 уч. 2 ук.6.1 3-1 ук.6.1 уч. 2 ук.6.1 уч. 2 ук.6.1 3-1 ук.6.1 уч. 2 ук.6.2 3-2 ук.6.2 3-2 ук.6.2 3-2 ук.6.2 3-3 ук.6.2 3-3 ук.6.2 за ук.6.2 3-3 ук.6.2 за ук.6									УК-2.2. У-2			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания  Тема 9. Управления конфликтов. Динамика и структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Профилактика конфликтов. Профилактика конфликтов. Индектов. За ук. 2.1. уч. ук. 2.2. уч. 2.3. за ук. 2.2. уч. ук. 2.2. за ук. 2.2. за ук. 2.2. уч. ук. 2.3. за ук. 2.2. уч. ук. 2.2. уч. ук. 2.2. уч. ук. 2.3. за ук. 2.2. уч. ук. 2.3. за ук. 2.3.									УК-2.2. У-3			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессов. Повышение стрессов на работу персонала. Управление стрессов. Повышение стрессов. Влияние стрессов. Влияние стрессов. Влияние стрессов. Оказа ук. 2. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 4. 3. ук. 4. 3. ук. 4. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 4. 3. ук. 3. ук. 3. ук. 4. 3. ук.									УК-6.1. 3-1			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Влияние стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Влияние стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Влияние стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Влияние предприятия психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Влияние стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Влияние стрессов на работу персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы (предприятия) по темперация по тем									УК-6.1. У-1			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания   1   2   - 3/- 6   VK - 2.1   VK - 2.1   3/- 3/- 5   VK - 2.1									УК-6.1. У-2			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Поебы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Профилактика конфликтов. Профилактика конфликтов. Маринетоворы как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Динамика стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.  Тема 9. Управление конфликтами и виды конфликтов. Динамика от трессов ук-2.1. 3-1 ук-2.1. 3-2 ук-2.1. 3-3 ук-2.1. у-2 ук-2.1. у-2 ук-2.1. у-2 ук-2.2. 3-2 ук-2.2. 3-2 ук-2.2. 3-2 ук-2.2. 3-2 ук-2.2. у-2 ук-2.2. у-2 ук-2.2. у-2 ук-2.3. 3 ук-6.1. 3-1 ук-6.1. у-1 ук-6.1. у-2 ук-6.2. 3-1 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-1 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-3 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-3 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-3 ук-6.2. 3-2 ук-6.2. 3-3 ук-6.2. 3-									УК-6.2. 3-1			
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. Инфинктов. Профилактика конфликтов и факторы стрессов. Динамика стрессов Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогитиена стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогитиена стрессов.  Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу уК-2.1 у-1 уК-2.1 у-2 уК-2.1 у-3 уК-2.2 у-1 уК-2.2 у-1 уК-2.2 у-2 уК-2.2 у-3 уК-2.2 у-1 уК-2.2 у-1 уК-3 уК-6.1 у-1 уК-6.1 у-1 уК-6.1 у-1 уК-6.1 у-1 уК-6.2 з-2 уК-6.2 з-3 уК-6.2 з-4									УК-6.2. 3-2			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания       1       2       -       3/-       6       УК-2.1       УК-2.1       3-1       0       Т       Д         Понятие, структура и классификация конфликтов. Способы управления конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Профилактика конфликтов.       1       2       -       -       3/-       6       УК-2.1       УК-2.1       УК-2.1. 3-2       УК-2.1. 3-3       УК-2.1. 3-3       УК-2.1. 3-3       УК-2.1. 3-3       УК-2.1. У-2       УК-2.1. У-3       УК-2.1. У-3       УК-2.1. У-2       УК-2.1. У-3       УК-2.1. У-3       УК-2.1. У-3       УК-2.2. 3-1       УК-2.2. 3-1       УК-2.2. 3-2       УК-2.2. 3-3       УК-2.2. 3-3       УК-2.2. У-2       УК-2.2. У-2       УК-2.2. У-2       УК-2.2. У-2       УК-6.1. У-1       УК-6.1. У-1       УК-6.1. У-1       УК-6.1. У-1       УК-6.2. 3-1       УК-6.2. 3-2       УК-6.2. 3-2       УК-6.2. 3-3       УК-6.2. 3-3 </td <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>УК-6.2. 3-3</td> <td></td> <td></td> <td></td>									УК-6.2. 3-3			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания       1       2       -       3/-       6       УК-2.1       УК-2.1       3-1       0       Т       Д         Понятие, структура и классификация конфликтов. Способы управления конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Профилактика конфликтов.       1       2       -       -       3/-       6       УК-2.1       УК-2.1       УК-2.1. 3-2       УК-2.1. 3-2       УК-2.1. 3-3       УК-2.2. 3-1       УК-2.2. 3-1 </td <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>УК-6.2. У-1</td> <td></td> <td></td> <td></td>									УК-6.2. У-1			
Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтов. Профилактика конфликтов. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Карактеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов на работу персонала. Управление стрессом. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.    VK - 2.2   VK - 2.1   3-2   VK - 2.1   VK - 2.2   VK - 2.3   VK - 2.3   VK - 2.2   VK - 2.3   VK - 2.3   VK - 2.2   VK - 2.3   VK - 2.2   VK - 2.3   VK - 2.3   VK - 2.2   VK - 2.3   VK	Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания	1	2	-	-	3/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	О	T	Д
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.  УК-2.1. У-1 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-2 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-1 УК-6.1. 3-1 УК-6.1. У-1 УК-6.1. У-1 УК-6.2. 3-1 УК-6.2. 3-2 УК-6.2. 3-3						0,		УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	E
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.  УК-2.1. У-1 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-2 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-1 УК-6.1. 3-1 УК-6.1. У-1 УК-6.1. У-1 УК-6.2. 3-1 УК-6.2. 3-2 УК-6.2. 3-3								УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
фликтов.  Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.  УК-2.1. У-2 УК-2.1. У-3 УК-2.2. З-1 УК-2.2. З-2 УК-2.2. З-2 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-1 УК-6.1. З-1 УК-6.1. У-1 УК-6.1. У-1 УК-6.2. З-2 УК-6.2. З-2 УК-6.2. З-2 УК-6.2. З-3												
Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.       УК-2.1. У-3 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-2 УК-2.2. 3-3 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-3 УК-6.1. 3-1 УК-6.1. У-1 УК-6.1. У-2 УК-6.1. У-2 УК-6.2. 3-1 УК-6.2. 3-2 УК-6.2. 3-2 УК-6.2. 3-3												
персонала. Управление стрессоми. Повышение стрессоустойчивости персонала и пси- хогигиена стрессов.  УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-2 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-3 УК-2.1. У-1 УК-2.1. У-1 УК-6.1. У-1 УК-6.1. У-1 УК-6.2. 3-1 УК-6.2. 3-2 УК-6.2. 3-3									УК-2.1. У-3			
хотигиена стрессов.    VK-2.2.3-2   VK-2.2.3-3   VK-2.2.V-1   VK-2.2.V-2   VK-2.2.V-2   VK-2.2.V-3   VK-6.1.3-1   VK-6.1.V-1   VK-6.1.V-2   VK-6.2.3-1   VK-6.2.3-2   VK-6.2.3-3   VK-6.2.									УК-2.2. 3-1			
YK-2.2 · 3-3 VK-2.2 · V-1 VK-2.2 · V-2 VK-2.2 · V-3 VK-6.1 · 3-1 VK-6.1 · V-1 VK-6.1 · V-2 VK-6.2 · 3-1 VK-6.2 · 3-2 VK-6.2 · 3-3									УК-2.2. 3-2			
VK-2.2. V-1         VK-2.2. V-2         VK-2.2. V-3         VK-6.1. 3-1         VK-6.1. V-1         VK-6.1. V-2         VK-6.2. 3-1         VK-6.2. 3-2         VK-6.2. 3-3	•											
VK-2.2. V-2         VK-2.2. V-3         VK-6.1. 3-1         VK-6.1. V-1         VK-6.1. V-2         VK-6.2. 3-1         VK-6.2. 3-2         VK-6.2. 3-3												
VK-2.2. V-3         VK-6.1. 3-1         VK-6.1. V-1         VK-6.1. Y-2         VK-6.2. 3-1         VK-6.2. 3-2         VK-6.2. 3-3									УК-2.2. У-2			
YK-6.1. 3-1         YK-6.1. Y-1         YK-6.1. Y-2         YK-6.2. 3-1         YK-6.2. 3-2         YK-6.2. 3-3												
VK-6.1. V-1         VK-6.1. V-2         VK-6.2. 3-1         VK-6.2. 3-2         VK-6.2. 3-3									УК-6.1. 3-1			
VK-6.1. V-2         VK-6.2. 3-1         VK-6.2. 3-2         VK-6.2. 3-3												
УК-6.2. 3-1 УК-6.2. 3-2 УК-6.2. 3-3												
УК-6.2. 3-2 УК-6.2. 3-3												
УК-6.2. 3-3												
									УК-6.2. У-1			

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 гос-	1	2			3/-	6	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-1 УК-2.1. У-2 УК-2.1. У-3	0	Т	Д
тей. Обновление организации как основа развития предприятия питания.								YK-2.2. 3-1 YK-2.2. 3-2 YK-2.2. 3-3 YK-2.2. Y-1 YK-2.2. Y-2 YK-2.2. Y-3			
<ul> <li>Тема 11. Социофакторы и корпоративная культура предприятий питания</li> <li>Сущность и структура корпоративной культуры. Функции корпоративной культуры и ее составные элементы. Уровни корпоративной культуры.</li> <li>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.</li> </ul>	1	2			3/-	6	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	VK-2.1. 3-1 VK-2.1. 3-2 VK-2.1. 3-3 VK-2.1. V-1 VK-2.1. V-2 VK-2.1. V-3 VK-2.2. 3-1 VK-2.2. 3-2 VK-2.2. Y-1 VK-2.2. V-2 VK-2.2. V-2	O	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.	1	2			3/-	6	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1	YK-2.1. 3-1 YK-2.1. 3-2 YK-2.1. 3-3 YK-2.1. Y-1 YK-2.1. Y-2 YK-2.1. Y-3 YK-2.2. 3-1 YK-2.2. 3-2 YK-2.2. 3-3 YK-2.2. Y-1 YK-2.2. Y-2 YK-2.2. Y-2	O	T P.a. 3.	Д
Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2					
Итого	12	22	-	-	36/2	72					

# заочная форма обучения

Таблица 3.2

	1								1	аблиг	(a 3.2
	Tpy	цоемко	сть, ак	адемич	еские	часы			_		λ <b>x</b>
Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	<u> </u>	та(к.э,каттэк,катт Всего	Индикаторы до- стижения компе- тенций	Результаты обу- чения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	йк	задания для твор- чес-кого рейтинга (по теме(-ам)/ разде- лу или по всему куру в петом)
Семестр 2 Раздел 1. ТЕОРЕТИЧ		E OCH	ОВЫ М	<i>ИЕНЕД</i>			1	T	1	1	
Тема 1. Общая характеристика и эволюция менеджмента Сущность и содержание менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Основные категории менеджмента: законы, закономерности, принципы управления, система управления; объект и субъект управления; прямые и обратные связи. Предпосылки и этапы формирования менеджмента. Эволюция концепций менеджмента. Методологические подходы менеджмента. Международные модели менеджмента.	0,5	1	-	-	3/-	4,5	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	VK-2.1. 3-1 VK-2.1. 3-2 VK-2.1. 3-3 VK-2.1. V-1 VK-2.1. V-2 VK-2.1. V-3 VK-2.2. 3-1 VK-2.2. 3-2 VK-2.2. 3-3 VK-2.2. V-1 VK-2.2. V-2 VK-2.2. V-3	O	Т	Д
Тема 2. Предприятие как объект и система управления Сущность и классификация организаций. Организационно-правовые формы организаций. Законы организаций. Общая характеристика систем управления. Функционирование систем управления. Внешняя среда организации, характеристика факторов. Внутренняя среда организации, характеристика ее элементов. Организационное построение предприятий. Виды организационных структур, их характеристика, преимущества и недостатки, условия применения.	0,5	1	-	-	3/-	4,5	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	YK-2.1. 3-1 YK-2.1. 3-2 YK-2.1. 3-3 YK-2.1. Y-1 YK-2.1. Y-2 YK-2.1. Y-3 YK-2.2. 3-1 YK-2.2. 3-2 YK-2.2. 3-3 YK-2.2. Y-1 YK-2.2. Y-2 YK-2.2. Y-3	O	T	Д
Раздел 2. ПРОЦЕС	CC ME	НЕДЖ	MEHT/	4							

	1	1				1		•			
Тема 3. Функции менеджмента	0,5	0,5	-	-	6/-	7	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	O	T	Д
Природа и состав функций менеджмента. Общие, частные и специфические функции							УК – 2.2			К	Э
менеджмента. Планирование как функция менеджмента: постановка целей, составле-							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
ние прогнозов, стратегическое и текущее планирование. Организация как функция ме-							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
неджмента: формирование структуры управления, создание условий для достижения								УК-2.1. У-2			
запланированных целей. Мотивация: побуждение работников к труду для выполнения								УК-2.1. У-3			
поставленных целей. Контроль: количественная и качественная оценка работы. Част-								УК-2.2. 3-1			
ные и специфические функции								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
Тема 4. Методы управления предприятиями питания	0,5	0,5	-	-	6/-	7	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	О	T	Д
Сущность и классификация методов управления.							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2			
Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организа-							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
ционно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
управления.								УК-2.1. У-2			
Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприя-								УК-2.1. У-3			
тия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе								УК-2.2. 3-1			
современных методов управления.								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания*	-	-	-	-	6/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	О	T	Д
Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	Э
питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили.							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
Вербальные и невербальные коммуникации.							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
Коммуникационный процесс, его этапы.								УК-2.1. У-2			
Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.								УК-2.1. У-3			
Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное								УК-2.2. 3-1			
общение.								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ 1	<i>ТРЕ</i> ДП	РИЯТИ	ІЕМ П	ИТАН	ИЯ						

Тема 6. Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания*		0,5			4 /	4,5	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	0	т	П
Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управ-	-	0,5	_	_	4/-	4,5	YK - 2.1 YK - 2.2	УК-2.1. 3-1	O	K	Д Э
ления. Факторы качества управленческих решений.							УК - 6.1	УК-2.1. 3-2		IX	9
Процесс принятия управленческих решений, его этапы и их характеристика.							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений.							3 K - 0.2.	УК-2.1. У-2			
Информационное обеспечение принятия решений. Поиск, хранение, обработка и ана-								УК-2.1. У-3			
лиз информации из различных источников и баз данных с использованием информаци-								УК-2.2. 3-1			
онных, компьютерных и сетевых технологий								УК-2.2. 3-2			
ominani, kominani i primani na ostobani i simiokorimi								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
								УК-6.1. 3-1			
								УК-6.1. У-1			
								УК-6.1. У-2			
								УК-6.2. 3-1			
								УК-6.2. 3-2			
								УК-6.2. 3-3			
								УК-6.2. У-1			
Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания*	-	-	-	-	6/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	O	T	Д Э
Управление персоналом как фактор эффективного менеджмента. Характеристика пер-							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	Э
сонала организации. Отбор и наем персонала, развитие персонала, организация про-							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
фессионального обучения и аттестации работников, профессиональный рост и плани-							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
рование карьеры. Зарубежный опыт работы с персоналом.								УК-2.1. У-2			
Руководитель в системе управления персоналом. Основные качества менеджера.								УК-2.1. У-3			
Принципы и приемы самоменеджмента. Персональное развитие, непрерывное образо-								УК-2.2. 3-1			
вание и саморазвитие. Самоорганизация и самоконтроль. Карьерный рост.								УК-2.2. 3-2			
Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприя-								УК-2.2. 3-3			
тий питания. Формирование мотивирующей среды в организации, разработка мотива-								УК-2.2. У-1			
ционной программы. Социально-психологический климат в коллективе и его совер-								УК-2.2. У-2			
шенствование.								УК-2.2. У-3			
								УК-6.1. З-1			
								УК-6.1. У-1 УК-6.1. У-2			
								УК-6.1. У-2 УК-6.2. 3-1			
								УК-6.2. 3-1			
								УК-6.2. 3-2			
								УК-6.2. У-1			
								y N-U.∠. y-1			

				1	,	1	,				
Тема 8. Групповая динамика и командообразование*	-	-	-	-	6/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	O	T	Д Э
Сущность и классификация рабочих групп. Характеристика групповых процессов. Ви-							УК – 2.2	УК-2.1. 3-2		К	Э
ды рабочих групп и их характеристика. Механизм образования формальных и нефор-							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
мальных групп, особенности управления ими.							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
Сплоченность рабочих групп и пути ее повышения. Поддержка лояльности персонала								УК-2.1. У-2			
предприятию и руководству.								УК-2.1. У-3			
Команды и командообразование в организации. Преимущества и ограничения команд-								УК-2.2. 3-1			
ного подхода. Организация взаимодействия между членами команды.								УК-2.2. 3-2			
Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
								УК-6.1. 3-1			
								УК-6.1. У-1			
								УК-6.1. У-2			
								УК-6.2. 3-1			
								УК-6.2. 3-2			
								УК-6.2. 3-3			
								УК-6.2. У-1			
Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания*	1	-	-	-	6/-	6	УК – 2.1	УК-2.1. 3-1	O	T	Д Э
Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Ди-							УК - 2.2	УК-2.1. 3-2		К	Э
намика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтами: структурные и							УК - 6.1	УК-2.1. 3-3			
межличностные. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика кон-							УК - 6.2.	УК-2.1. У-1			
фликтов.								УК-2.1. У-2			
Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу								УК-2.1. У-3			
персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и пси-								УК-2.2. 3-1			
хогигиена стрессов.								УК-2.2. 3-2			
								УК-2.2. 3-3			
								УК-2.2. У-1			
								УК-2.2. У-2			
								УК-2.2. У-3			
								УК-6.1. 3-1			
								УК-6.1. У-1			
								УК-6.1. У-2			
								УК-6.2. 3-1			
								УК-6.2. 3-2			
								УК-6.2. 3-3			
								УК-6.2. У-1			

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.	-	-			4/-	4	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-1 УК-2.1. У-2 УК-2.1. У-3 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-2 УК-2.2. 3-3 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-2	O	T	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.	-	-			6/-	6	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	VK-2.1. 3-1 VK-2.1. 3-2 VK-2.1. 3-3 VK-2.1. V-1 VK-2.1. V-2 VK-2.1. V-3 VK-2.2. 3-1 VK-2.2. 3-2 VK-2.2. 3-3 VK-2.2. V-1 VK-2.2. V-2 VK-2.2. V-2	O	T K	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.	-	0,5			6/-	6,5	УК – 2.1 УК – 2.2 УК - 6.1 УК - 6.2.	YK-2.1. 3-1 YK-2.1. 3-2 YK-2.1. 3-3 YK-2.1. Y-1 YK-2.1. Y-2 YK-2.1. Y-3 YK-2.2. 3-1 YK-2.2. 3-2 YK-2.2. 3-3 YK-2.2. Y-1 YK-2.2. Y-2 YK-2.2. Y-2	O	T P.a. 3	Д
Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2					
самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	-/2	2					
Итого	2	4			62/4	72					

<sup>\*</sup> тема выносится на самостоятельное изучение 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. URL Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=385853">https://znanium.com/read?id=385853</a>
- 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. URL Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=386371">https://znanium.com/read?id=386371</a>

# 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. https://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_28399/
- 2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая. М.: KhoPyc, 2015. - 544 c. <a href="https://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_5142/">https://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_5142/</a>
- 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/

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

- 1. Балашов, А. П. Менеджмент: учебное пособие / А. П. Балашов. М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. 272 с. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=355348
- 2. Гапонова, О. С. Менеджмент: учебник / О. С. Гапонова, Л. С. Данилова, Ю. Ю. Чилипенок. М.: РИОР: ИНФРА-М, 2019. 480 с. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=342913
- 3. Дорофеев, В. Д. Менеджмент: учебное пособие / В. Д. Дорофеев, А. Н. Шмелева, Н. Ю. Шестопал. М.: ИНФРА-М, 2019. 328 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=355934
- 4. Маслова, Е. Л. Менеджмент: учебник для бакалавров / Е. Л. Маслова. 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и  $K^{\circ}$ », 2020. 332 с. URL Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358214">https://znanium.com/read?id=358214</a>
- 5. Райченко, А. В. Менеджмент : учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2021. 342 с. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=365194
- 6. Семенов, А. К. Менеджмент: учебник для бакалавров / А. К. Семенов, В. И. Набоков. 2-е изд. М.: Дашков и К, 2021. 186 с. URL Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=371011">https://znanium.com/read?id=371011</a>
  7. Тебекин, А. В. Менеджмент: учебник / А.В. Тебекин. М.: ИНФРА-М, 2020. 384 с. URL Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=354805">https://znanium.com/read?id=354805</a>

# ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

- 1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия) https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия) <a href="https://www.garant.ru/products/ipo/">https://www.garant.ru/products/ipo/</a>
  - 3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <a href="http://pravo.gov.ru/ips/">http://pravo.gov.ru/ips/</a>
- 4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>
  - 5. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» -

# ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

- 1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU http://elibrary.ru
- 2. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <a href="http://www.gost.ru">http://www.gost.ru</a>
- 3. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <a href="http://www.rags.ru/gosts/2874/">http://www.rags.ru/gosts/2874/</a>
- 4. База данных «Библиотека управления» Корпоративный менеджмент https://www.cfin.ru/rubricator.shtml

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

- 1. Сайт Федеральной службы государственной статистики <a href="http://www.gks.ru/">http://www.gks.ru/</a>
- 2. Университетская информационная система РОССИЯ https://www.lib.tpu.ru/html/uis
- 3. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» http://cyberleninka.ru/
- 4. Научно-образовательный портал «Экономика и управление на предприятиях». Библиотека экономической и управленческой литературы <a href="http://www.eup.ru">http://www.eup.ru</a>
  - 5. Образовательно-справочный сайт по экономике <a href="http://www.economicus.ru">http://www.economicus.ru</a>
  - 6. Библиотека управления http://www.cfin.ru
- 7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <a href="https://omsu.ru/about/structure/science/ub/ISedokno/">https://omsu.ru/about/structure/science/ub/ISedokno/</a>
- 8. Компьютерная поддержка учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова <a href="https://reakf.ru/">https://reakf.ru/</a>

# Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилита РеаZip,

Adobe Acrobat Reader DC.

### Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

В процессе преподавания дисциплины «Менеджмент» используются:

# для проведения занятий лекционного типа:

-учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

# для проведения лабораторных и практических занятий:

-учебной аудиторией, оборудованной средствами вычислительной техники, демонстрационным экраном, принтером, выходом в сеть Интернет;

# для самостоятельной работы:

-помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде филиала.

# 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» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблина 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных заня-	20
ХRИТ	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	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» разработаны в соответствии с Положением «О фонде оценочных материалов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова».

## Тематика курсовых работ

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

#### Перечень вопросов к зачету:

- 1. Сущность и содержание, цели и задачи менеджмента
- 2. Роль и значение менеджмента в рыночной экономике
- 3. Характеристика категорий менеджмента: законы, закономерности, принципы управления и др.
- 4. Характеристика категорий менеджмента: объект и субъект управления, система управления, связи, отношения и др.
- 5. Характеристика категорий менеджмента: структура управления, цель, средства, результат, эффективность управления и др.
  - 6. Предпосылки развития менеджмента
  - 7. Эмпирический (опытно-практический) этап развития менеджмента
  - 8. Научный этап развития менеджмента
  - 9. Краткая характеристика школ менеджмента
  - 10. Сущность и достижения школы научного управления
  - 11. Сущность и достижения административной (классической) школы менеджмента
  - 12. Сущность и достижения школы человеческих отношений
  - 13. Сущность и достижения школы поведенческих наук
  - 14. Сущность и достижения школы современной науки управления
  - 15. Методологические подходы менеджмента: процессный, системный, ситуационный
- 16. Современные подходы к управлению: программно-целевой, клиентоориентированный, ценностный, всеобщее управление качеством, синергетический и др.
  - 17. Развитие управления в России
  - 18. Американская модель управления
  - 19. Японская модель управления
  - 20. Западноевропейская модель управления
  - 21. Сущность и классификация организаций
  - 22. Организационно-правовые формы организаций
  - 23. Законы организаций, их проявление в сфере питания
  - 24. Общая характеристика систем управления
  - 25. Функционирование систем управления
  - 26. Внешняя среда предприятий питания
  - 27. Внутренняя среда предприятий питания
  - 28. Содержание и классификация структур управления
  - 29. Характеристика иерархических структур управления
  - 30. Характеристика органических структур управления
  - 31. Перспективные формы организации
  - 32. Сущность и общая характеристика функций менеджмента
  - 33. 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:

- 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 зачетного задания

Наименование оценочного материала	Максимальное количество баллов
Вопрос 1. Характеристика категорий менеджмента: объект и субъект управле-	10
ния, система управления, связи, отношения	
Вопрос 2. Факторы качества управленческих решений	10
Практическое задание (расчетно-аналитическое)	20
Итого	40

# 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
	УК – 2	УК – 2.1.	Знает (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-	Компетенции сформи-
			ками):	рованы (уровень
			основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений;	продвинутый/
			методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оп-	повышенный
			тимального решения;	/ базовый)
			природу данных, необходимых для решения поставленных задач	
			Умеет (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-	
			ками):	
			системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные реше-	
			ния;	
			критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
	VIIC 2	VIIC 2.2		
	УК – 2	УК - 2.2	Знает (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-ками):	
			основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности;	
			виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими;	
50 – 100			основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в кон-	
баллов			кретной предметной области	
«зачтено»			Умеет (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-	
			ками):	
			проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений;	
			разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков;	
			выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра-	
			ничений	
	УК-6	УК-6.1	Знает (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-	
			ками):	
			методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собствен-	
			ным временем	
			Умеет (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-	
			ками):	
			эффективно организовывать и структурировать свое время;	
			критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении про-	
			фессиональных задач	

		УК-6.2	Знает (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-ками):	
			содержание и принципы самоорганизации и саморазвития;	
			свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования;	
			современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной дея-	
			тельности	
			Умеет (верно и в полном объеме/ с незначительными замечаниями/ на базовом уровне, с ошиб-	
			ками):	
			планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом лич-	
			ностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз	
	VK-2	УК – 2.1.	Не знает на базовом уровне:	Компетенции не сфор-
			основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений;	мированы
			методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оп-	
			тимального решения;	
			природу данных, необходимых для решения поставленных задач	
			Не умеет на базовом уровне:	
			системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные реше-	
			ния;	
			критически оценивать информацию о предметной области принятия решений;	
-	****	****	использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
	YK-2	УК – 2.2	Не знает на базовом уровне:	
50			основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности;	
менее 50			виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими;	
баллов			основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в кон-	
«не зачте-			кретной предметной области <b>Не умеет на базовом уровне:</b>	
но»			проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при	
			принятии решений;	
			разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков;	
			выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и огра-	
			ничений	
-	УК-6	УК-6.1	Не знает на базовом уровне:	
	211	711 011	методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собствен-	
			ным временем	
			Не умеет на базовом уровне:	
			эффективно организовывать и структурировать свое время;	
			критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении про-	
			фессиональных задач	

УК-6.2	Не знает на базовом уровне:	
	содержание и принципы самоорганизации и саморазвития;	
	свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования;	
	современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной дея-	
	тельности	
	Не умеет на базовом уровне:	
	планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом лич-	
	ностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз	

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 экономики и управления

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ <u>Б1.О.09 МЕНЕДЖМЕНТ</u>

**Направление подготовки** 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Направленность (профиль) программы** «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования Бакалавриат

#### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Менеджмент» является:

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

Задачами дисциплины «Менеджмент» являются:

- 6. 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.
- 7. Углубить навыки анализа и конструирования организационных отношений, организации работы коллектива, проявления лидерских качеств в управлении персоналом предприятия.
- 8. Развить навыки продуктивного взаимодействия на основе процессов групповой динамики и организации командной работы, формирования благоприятного климата в коллективе.
- 9. Сформировать у студентов знания, навыки и компетенции, необходимые для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности в избранной сфере.
- 10. Совершенствовать способности к формированию благоприятных экономических и организационно-технологических условий, позволяющих повысить эффективность функционирования предприятия индустрии питания и гостеприимства.

# 2.Содержание дисциплины:

No	Наименование разделов / тем дисциплины
п/п	тапистование разделов / тем днедничниз
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 2 з.е./72 часа.

#### Форма контроля – зачет

#### Составитель:

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

Т.П. Хохлова