

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.09.2024 16:02:27  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c85f169

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции  
и организация общественного питания  
направленность (профиль) программы Технология и органи-  
зация 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.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 2023**

Краснодар – 2022

**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

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....	<b>5</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>ОШИБКА!</b>
ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>0</b>
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	<b>16</b>
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ ....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>0</b>
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>25</b>

# 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

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	Очная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	64	12
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	60	8
• 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

<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	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 работу	-	-
• 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

<b>Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)</b>	<b>Результаты обучения (знания, умения)</b>
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. <b>Знает</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. <b>Умеет</b> 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. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом

<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. 3-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания  ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
---	---	--

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 3.1

Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
<b>Семестр 2    Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</b>											
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.	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	О	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.	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	О	Т	Д
<b>Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА</b>											

<p>Тема 3. Функции менеджмента</p> <p>Природа и состав функций менеджмента. Общие, частные и специфические функции менеджмента. Планирование как функция менеджмента: постановка целей, составление прогнозов, стратегическое и текущее планирование. Организация как функция менеджмента: формирование структуры управления, создание условий для достижения запланированных целей. Мотивация: побуждение работников к труду для выполнения поставленных целей. Контроль: количественная и качественная оценка работы. Частные и специфические функции</p>	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 4. Методы управления предприятиями питания</p> <p>Сущность и классификация методов управления.</p> <p>Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организационно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы управления.</p> <p>Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприятия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>	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	О	Т	Д
<p>Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания</p> <p>Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили. Вербальные и невербальные коммуникации.</p> <p>Коммуникационный процесс, его этапы.</p> <p>Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.</p> <p>Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное общение.</p>	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	О	Т К	Д Э
<b>Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ</b>											

<p>Тема 6. Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания</p> <p>Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управления. Факторы качества управленческих решений.</p> <p>Процесс принятия управленческих решений, его этапы и их характеристика.</p> <p>Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений.</p> <p>Информационное обеспечение принятия решений. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания</p> <p>Управление персоналом как фактор эффективного менеджмента. Характеристика персонала организации. Отбор и наем персонала, развитие персонала, организация профессионального обучения и аттестации работников, профессиональный рост и планирование карьеры. Зарубежный опыт работы с персоналом.</p> <p>Руководитель в системе управления персоналом. Основные качества менеджера. Принципы и приемы самоменеджмента. Персональное развитие, непрерывное образование и саморазвитие. Самоорганизация и самоконтроль. Карьерный рост.</p> <p>Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Формирование мотивирующей среды в организации, разработка мотивационной программы. Социально-психологический климат в коллективе и его совершенствование.</p>	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 8. Групповая динамика и командообразование</p> <p>Сущность и классификация рабочих групп. Характеристика групповых процессов. Виды рабочих групп и их характеристика. Механизм образования формальных и неформальных групп, особенности управления ими.</p> <p>Сплоченность рабочих групп и пути ее повышения. Поддержка лояльности персонала предприятию и руководству.</p> <p>Команды и командообразование в организации. Преимущества и ограничения командного подхода. Организация взаимодействия между членами команды.</p> <p>Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие</p>	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания</p> <p>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.</p> <p>Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.</p>	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	О	Т К	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. 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	О	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	О	Т 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	О	Т Раз	Д
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>80/4</b>	<b>144</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

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

Таблица 3.2

Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/КЭ, Кагтэк, Кагт	Всего					
<b>Семестр 2 Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</b>											
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.	-	-	-	-	10/-	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	О	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	0,5	-	-	10/-	11	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	О	Т	Д
<b>Раздел 2. ПРОЦЕСС МЕНЕДЖМЕНТА</b>											

<p>Тема 3. Функции менеджмента  Природа и состав функций менеджмента. Общие, частные и специфические функции менеджмента. Планирование как функция менеджмента: постановка целей, составление прогнозов, стратегическое и текущее планирование. Организация как функция менеджмента: формирование структуры управления, создание условий для достижения запланированных целей. Мотивация: побуждение работников к труду для выполнения поставленных целей. Контроль: количественная и качественная оценка работы. Частные и специфические функции</p>	-	0,5	-	-	10/-	10,5	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 4. Методы управления предприятиями питания  Сущность и классификация методов управления.  Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организационно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы управления.  Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприятия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>	-	0,5	-	-	10/-	10,5	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	О	Т	Д
<p>Тема 5. Коммуникации в менеджменте предприятий питания  Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили. Вербальные и невербальные коммуникации.  Коммуникационный процесс, его этапы.  Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления.  Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное общение.</p>	-	0,5	-	-	10/-	10,5	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	О	Т К	Д Э
<b>Раздел 3. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ</b>											

<p>Тема 6. Разработка и принятие управленческих решений на предприятиях питания</p> <p>Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управления. Факторы качества управленческих решений.</p> <p>Процесс принятия управленческих решений, его этапы и их характеристика.</p> <p>Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений.</p> <p>Информационное обеспечение принятия решений. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	-	-	-	-	10/-	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 7. Менеджмент персонала предприятий питания</p> <p>Управление персоналом как фактор эффективного менеджмента. Характеристика персонала организации. Отбор и наем персонала, развитие персонала, организация профессионального обучения и аттестации работников, профессиональный рост и планирование карьеры. Зарубежный опыт работы с персоналом.</p> <p>Руководитель в системе управления персоналом. Основные качества менеджера. Принципы и приемы самоменеджмента. Персональное развитие, непрерывное образование и саморазвитие. Самоорганизация и самоконтроль. Карьерный рост.</p> <p>Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Формирование мотивирующей среды в организации, разработка мотивационной программы. Социально-психологический климат в коллективе и его совершенствование.</p>	0,5	0,5	-	-	10/-	11	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 8. Групповая динамика и командообразование</p> <p>Сущность и классификация рабочих групп. Характеристика групповых процессов. Виды рабочих групп и их характеристика. Механизм образования формальных и неформальных групп, особенности управления ими.</p> <p>Сплоченность рабочих групп и пути ее повышения. Поддержка лояльности персонала предприятию и руководству.</p> <p>Команды и командообразование в организации. Преимущества и ограничения командного подхода. Организация взаимодействия между членами команды.</p> <p>Сущность и динамика лидерства. Лидерские качества и их развитие</p>	-	-	-	-	10/-	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	О	Т К	Д Э
<p>Тема 9. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания</p> <p>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.</p> <p>Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.</p>	0,5	0,5	-	-	10/-	11	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	О	Т К	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.	1	-			10/-	11	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	О	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.	1	0,5			10/-	11,5	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	О	Т 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.	0,5	0,5			17/-	18	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	О	Т Раз	Д
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	5/-	5	-	-	-	-	-
<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>132/4</b>	<b>144</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**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. д-ра 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. Балашов, А. П. Менеджмент: учебное пособие / А. П. Балашов. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 272 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=355348>
2. Гапонова, О. С. Менеджмент: учебник / О. С. Гапонова, Л. С. Данилова, Ю. Ю. Чилипенюк. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2019. - 480 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=342913>
3. Гуськов Ю.В. Основы менеджмента: Учебник. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 264 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=349438>
4. 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]. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=355934>
5. Ким, С. А. Теория управления: учебник для бакалавров / С. А. Ким. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 240 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432085>
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_28399/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая. – М.: КноРус, 2015. - 544 с. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](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/](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. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП 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>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия 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](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 ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

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

## **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

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

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. Г.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:**

1. Обратная связь внутри системы управления несет информацию о:
  - а) состоянии внешней среды
  - б) исполнении управленческих команд
  - в) состоянии объекта управления
  - г) состоянии субъекта управления
2. Материальные приемы стимулирования включают:
  - а) участие в опционах
  - б) единовременные поощрения
  - в) профессиональное развитие
  - г) компенсация расходов
3. Установите правильную последовательность стадий конфликта:
  - а) столкновение
  - б) выявление несогласия
  - в) обострение противоречий
  - г) разрешение конфликта
4. Установите соответствие между наименованием роли менеджера и ее характеристикой.
 

1) Предприниматель	а) отвечает за представительство организации на всех значимых переговорах
2) Устранитель нарушений	

3) Ведущий переговоры

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.

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

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

### 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 по-старайтесь 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 средства	Максимальное количество баллов
Вопрос 1. Характеристика персонала предприятий питания	10
Вопрос 2. Сущность и составляющие эффективности менеджмента предприятий питания	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
85 – 100 баллов «отлично»	ПК-4	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-4. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Продвину- тый
	ПК-3	ПК-3.1	ПК-3.1. 3-2. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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. <b>Знает верно и в полном объеме:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-1. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом	
70 – 84 баллов «хорошо»	ПК-4	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-4. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания ПК-4.1. У-4. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Повышен- ный
	ПК-3	ПК-3.1	ПК-3.1. 3-2. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.1. У-2. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного пи-	

			<p>тания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		ПК-3.2	<p>ПК-3.2. З-1. <b>Знает с незначительными замечаниями:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-1. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>	
<p><b>50 – 69 баллов «удовлетворительно»</b></p>	ПК-4	ПК-4.1.	<p>ПК-4.1. З-4. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-4. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><b>Базовый</b></p>
	ПК-3	ПК-3.1	<p>ПК-3.1. З-2. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. У-2. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		ПК-3.2	<p>ПК-3.2. З-1. <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-1. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>	
		ПК-4	ПК-4.1.	

	ПК-3	ПК-3.1	<p>ПК-3.1. 3-2. <b>Не знает на базовом уровне:</b> технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. У-2. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
		ПК-3.2	<p>ПК-3.2. 3-1. <b>Не знает на базовом уровне:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-1. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p>	

**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**

### **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**

Краснодар – 2022 г.

## 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:

№ п/п	Наименование 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
<b>Трудоёмкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Составитель:

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

Т.П. Хохлова