ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 26.05.2022

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.08 Менеджмент
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Цифровая экономика и информационные технологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.экон.н., доц.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Худякова Т. А.
Пользователь: khudiakovata
Дата подписания: 25.05.2022

Т. А. Худякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Журавлев В. В.
Пользователь: zhuravlevvv
Дата подписания: 25.05.2022

В. В. Журавлев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цели - дать студентам теоретические знания и практические навыки в области задач, структуры и методов управленческой деятельности. Выработать у студентов понимание поведения экономических субъектов в условиях рынка. Задачи - формировать у студентов представление о том, что менеджмент является инструментом достижения экономических целей организации посредством эффективного осуществления управленческой деятельности. Познакомить с технологиями, методами, инструментами менеджмента.

Краткое содержание дисциплины

Теоретические основы менеджмента в сфере общественного питания. Становление теории и практики менеджмента. Методология современного менеджмента. Основные школы управления. Подходы к организации управления. Система управления предприятиями общественного питания и соответствующими средствами деятельности. Характеристика структурных элементов менеджмента организации. Менеджмент в индустрии общественного питания.. Методы управления: понятие, сущность. Система методов управления: административные, социально-психологические, экономические. Теория мотивации. Сущность проектирования организационных отношений. Подходы к проектированию организационных структур. Планирование и прогнозирование как функция менеджмента. Развитие теории лидерства. Теории личных качеств. Теории лидерского поведения. Организационная культура предприятий. Эффективность системы менеджмента на предприятиях.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает: – о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы Умеет: – планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; – реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей. Имеет практический опыт: – навыком

	составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Знает: Методы и технологии менеджмента. позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: Использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Имеет практический опыт: Работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.06 Экономика	1.О.09 Маркетинг, 1.О.07 Экономика предприятия

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.06 Экономика	Знает: Закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; научные основы рациональной организации производства и факторы,влияющие на деятельность предприятий;принципы развития и реализацииэкономических решений, порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций Умеет: Анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оцениватьпоследствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия, осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования Имеет практический опыт: Пприняття экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации

	при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности , способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
Аудиторные занятия:	16	16
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	117,5	117,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
решение кейсов	30	30
подготовка к промежуточной аттестации	47,5	47.5
подготовка к текущей аттестации	40	40
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Теоретические основы менеджмента в сфере общественного питания	4	2	2	0
2	Менеджмент в индустрии общественного питания	8	4	4	0
3	Психология менеджмента	4	2	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Эволюция управленческой мысли. Теоретические основы современной системы управления	2
2	2	Функции, принципы, методы и стили управления	2

3	2	Проектирование решений и организационных отношений	2
4	3	Мотивация, лидерство и групповая динамика в системе менеджмента	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные школы и подходы к менеджменту	2
2	2	ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОТНОШЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ	2
3	2	Формирование стратегии деятельности	2
4	3	Проектирование организационной культуры	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
решение кейсов	ЭУМД, основная литература 1 (стр. 6-190), основная литература 2 (стр. 16-120) ЭУМД, дополнительная литература " (стр. 10-90)	5	30
подготовка к промежуточной аттестации	ЭУМД, основная литература 1 (стр. 6-190), основная литература 2 (стр. 16-120) ЭУМД, дополнительная литература " (стр. 10-90)	5	47,5
подготовка к текущей аттестации	ЭУМД, основная литература 1 (стр. 6-190), основная литература 2 (стр. 16-120) ЭУМД, дополнительная литература " (стр. 10-90)	5	40

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	5	Текущий контроль	Тестирование	0,2	20	Текущее тестирование проводится на компьютере по результатам освоения соответствующего раздела (разделов) дисциплины. Студенту предоставляется	экзамен

						20 случайных вопросов из банка вопросов. Время отведенное на проведение тестирования - 20 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос соответствует 2 баллам. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов – 20. Весовой коэффициент мероприятия – 0,2.	
2	5	Текущий контроль	Решение кейса	0,4	40	В процессе проведения практических занятий и семинаров осуществляется контроль выполнения заданий и самостоятельной работы студента. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученные знания. Студенту выдается условие задачи, решение которой он излагает письменно (в электронном виде) и загружает в электронную среду (ЮУрГУ 2.0). Время, отводимое на задания – 90 мин. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: - задание выполнено в полном объеме, качественно оформлено -40 баллов; - задание выполнено не полностью либо оформлено не качественно - 30 баллов; -задание выполнено поверхностно, оформлено с серьезными недочетами - 20 баллов; - задание выполнено с грубыми ошибками - 10 баллов. Максимальное количество баллов – 20 за задание Весовой коэффициент мероприятия – 0,4.	экзамен
3	5	Проме-жуточная аттестация	Тестирование для повышение рейтинга	-	40	При недостаточной и/или не устраивающей студента величине рейтинга ему может быть предложено пройти тестирование по основным разделам дисциплины. При оценивании результатов мероприятия используется	экзамен

						балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию - 40 баллов.	

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене происходит оценивание знаний, умений и приобретенного опыта обучающихся по дисциплине "Менеджмент" на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля. При недостаточной и/или не устраивающей студента величине рейтинга ему может быть предложено пройти собеседование с преподавателем по основным разделам дисциплины. В результате складывается совокупный рейтинг студента, который дифференцируется в оценку и проставляется в ведомость, зачетную книжку студента. Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85…100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося дисциплине 75…84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60…74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0…59 %. Оценка по дисциплине вносится в «Приложение к диплому бакалавра».	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
УК-2	Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования	+	+	+
УК-2	Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели	+	+	+
УК-2	Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления.	+	+	+
УК-6	Знает: – о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы		+	+
УК-6	Умеет: – планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; – реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.		+	+

УК-6	Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели		+	+
ОПК-5	Знает: Методы и технологии менеджмента. позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	+	+	+
ОПК-5	Умеет: Использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	+	+	+
ОПК-5	Имеет практический опыт: Работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Менеджмент для инженера Ч. 1 Основы менеджмента В 3 ч.: Учеб. для вузов по специальностям и направлениям экономики и упр. Н. Г. Агеева, О. Н. Дмитриев, Э. С. Минаев; Под ред. Э. С. Минаева. - М.: Высшая школа: Доброе слово, 2002. - 359 с. ил.
2. Купряшин, Г. Л. Государственный менеджмент Учеб. пособие Г. Л. Купряшин, А. И. Соловьев; Нац. фонд подгот. кадров. - М.: Новый учебник, 2004. - 326 с.
3. Основы менеджмента [Текст] учеб. для вузов Д. Д. Вачугов, Т. Е. Березкина, Н. А. Кислякова и др.; Под ред. Д. Д. Вачугова. - М.: Высшая школа, 2001. - 366, [1] с.
4. Мескон, М. Основы менеджмента [Текст] М. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоури; Под ред. Л. И. Евенко; Пер. с англ. М. А. Майорова, Э. В. Шустер, А. А. Быковского и др. - М.: Дело, 2002. - 698, [1] с. ил.
5. Мескон, М. Основы менеджмента [Текст] учеб. пособие М. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоури ; пер. с англ. и ред. О. И. Медведь. - 3-е изд. - М. и др.: Вильямс, 2012. - 665 с. ил.
6. Виханский, О. С. Менеджмент [Текст] учебник О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Экономистъ, 2008. - 669 с.

б) дополнительная литература:

1. Ковелин, В. А. Основы менеджмента инженерно-технической службы Программа, метод. указания, контрол. задания Юж.-Урал. гос. ун-т; Под ред. В. Н. Прокопьева; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 1999. - 14,[1] с.
2. Лазарева, Г. В. Раздаточный материал к лекционному курсу "Основы менеджмента" Ч. 1 Г. В.Лазарева; Челяб. гос. техн. ун-т; ЮУрГУ. - Челябинск: Б. И.,, 1993. - 39 с. ил.
3. Лазарева, Г. В. Тесты к курсу "Основы менеджмента" Г. В. Лазарева, Т. Ю. Бабинец; Челяб. гос. техн. ун-т, Каф. экономики и управления; Челяб. гос. техн. ун-т, Каф. Экономика и управление; ЧГТУ. - Челябинск: Издательство ЧГТУ, 1995. - 22, [1] с.

4. Мескон, М. Основы менеджмента Пер. с англ. Акад. нар. хоз-ва при Правительстве Рос. Федерации, Высш. шк. междунар. бизнеса; М. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоури; Общ. ред. и вступ. ст. Л. И. Евенко; Высш. шк. междунар. бизнеса. - М.: Дело, 1994. - 701 с.
5. Виханский, О. С. Менеджмент [Текст] учеб. для вузов по экон. специальностям и направлениям О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 3-е изд. - М.: Гардарики, 2002. - 527, [1] с.
6. Виханский, О. С. Менеджмент [Текст] учебник О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 5-е изд., стер. - М.: Магистр : Инфра-М, 2012. - 573, [1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Журавлев В.В., Израйлева О.В. Менеджмент на предприятиях сервиса. - Челябинск: Издтельство ЮУрГУ, 2008, 200 с.
2. Журавлев В.В. Основы менеджмента. - ЧЕЛЯБИНСК: ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ЮУрГУ, 2012, 89 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Петренко, Е. С. Инструменты экспресс-диагностики эффективного менеджмента (учебное пособие) : учебное пособие / Е. С. Петренко, И. В. Денисов, К. А. Черницова. — Москва : Креативная экономика, 2019. — 74 с. — ISBN 978-5-91292-260-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Савченко, Л. В. Менеджмент (Основы менеджмента): Электронное учебное пособие : учебное пособие / Л. В. Савченко. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2010. — 343 с. — ISBN 978-5-94047-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/63883

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	338 (3)	ноутбук. проектор
Контроль самостоятельной работы	127 (3б)	компьютерная техника
Экзамен	127 (3б)	моноблоки, проектор
Лекции	236 (2)	компьютерная техника, проектор, экран