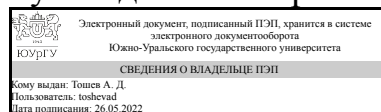


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



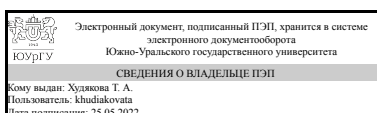
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

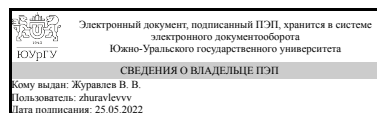
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
Д.ЭКОН.Н., доц.



Т. А. Худякова

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



В. В. Журавлев

1. Цели и задачи дисциплины

Цели - дать студентам теоретические знания и практические навыки в области задач, структуры, технологий и методов управленческой деятельности в индустрии сервиса. 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 методами и приемами управленческой деятельности в сфере сервиса, организации общественного питания.

Краткое содержание дисциплины

Теоретические основы менеджмента в сфере организации общественного питания и сервиса. Природа управления и менеджмента. Становление и развитие теории и практики менеджмента. Методология современного менеджмента. Принципы и функции менеджмента. Основные школы управления. Подходы к организации управления. Особенности менеджмента в сфере сервиса и общественного питания. Система управления в сфере сервиса. Методы управления в сервисном бизнесе: понятие, сущность. Система методов управления: административные, социально-психологические, экономические. Технология принятия управленческих решений. Характеристика структурных элементов организации. Сущность проектирования организационных отношений в сфере сервиса. Подходы к проектированию организационных структур в сфере сервиса. Планирование и прогнозирование как функция менеджмента. Стратегия и тактика управления. Формирование стратегии. Механизмы стратегического менеджмента. Инструменты оперативного управления. Реконструкционистский подход в управлении. СГО. Теория мотивации. Процессная и содержательная мотивация. Мотивационный процесс. Развитие теории власти и лидерства. Теории личных качеств. Теории лидерского поведения. Управленческое воздействие: методы, инструменты, стратегия и тактика. Управление групповой динамикой. Организационная культура предприятий сферы общественного питания. Управление временем. Управление в условиях неопределенности, ограничений и хаоса. Эффективность системы менеджмента на предприятиях общественного питания.

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: порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций, Закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий; принципы развития и реализации экономических решений Умеет: осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и

	эффективность использования оборудования, Анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия Имеет практический опыт: способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания, Принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	69,5	69,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
подготовка к экзамену	29,5	29,5
решение конкретных ситуаций	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	Теоретико-методологические основы менеджмента в сфере сервиса, общественного питания	16	8	8	0
2	Система управления организацией в сфере общественного питания и сервиса	24	12	12	0

3	Психология менеджмента и организационное поведение	24	12	12	0
---	--	----	----	----	---

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Природа управления и менеджмента. Эволюция управленческой мысли	2
2	1	Развитие методологии менеджмента. Основные научные школы и подходы к менеджменту. Развитие менеджмента в сфере общественного питания и сервиса	2
3	1	Основные управленческие подходы: характеристика, методы, инструменты	2
4	1	Система законов, закономерностей, принципов, методов менеджмента в сфере общественного питания и сервиса	2
5	2	Технология принятия решений в индустрии гостеприимства, сфере сервиса	2
6	2	Проектирование организационных отношений в сфере сервиса, индустрии гостеприимства. Организационные структуры управления	2
7	2	Планирование и прогнозирование. Стратегия и тактика менеджмента	2
8	2	Механизмы стратегического управления. Стратегический анализ	2
9	2	Реконструкционистский подход в управлении организацией сферы общественного питания	2
10	2	Управление в условиях неопределенности, ограничений, хаоса	2
11	3	Управление мотивацией в организации	2
12	3	Власть и лидерство в организации	2
13	3	Управленческое воздействие в организации. Групповая динамика	2
14	3	Управленческое воздействие в организации. Технологии, методы, инструменты воздействия	2
15	3	Управление временем в организации. Самоменеджмент	2
16	3	Формирование и управление организационной культурой предприятия сферы сервиса	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Эволюция управленческой мысли	2
2	1	Основные научные школы и подходы к менеджменту. Развитие управления в сфере общественного питания	2
3	1	Основные управленческие подходы: характеристика, методы, инструменты	2
4	1	Система законов, закономерностей, принципов, методов менеджмента в сфере общественного питания и сервиса	2
5	2	Технология принятия решений в индустрии гостеприимства, сфере сервиса	2
6	2	Проектирование организационных отношений в сфере сервиса, индустрии гостеприимства. Организационные структуры управления	2
7	2	Планирование. Стратегия и тактика управления	2
8	2	Стратегический анализ. Выбор и формирование стратегии	2
9	2	Реконструкционистский подход в управлении организацией сферы общественного питания и сервиса	2
10	2	Коммуникации в управлении. Особенности коммуникационной системы в сфере сервиса	2

11	3	Управление мотивацией в организации. Особенности мотивационного процесса в сфере сервиса	2
12	3	Лидерство и групповая динамика в системе менеджмента	2
13	3	Управленческое воздействие. Управление групповой динамикой. Разрешение конфликтов	2
14	3	Управленческое воздействие в организации. Технологии, методы, инструменты воздействия	2
15	3	Эффективность менеджмента организации	2
16	3	Формирование и управление организационной культурой предприятия сферы сервиса и художественного творчества	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
подготовка к экзамену	Веснин, В. Р. Основы менеджмента [Текст] учеб. для вузов В. Р. Веснин. - М.: Проспект, 2009. - 306 с. Основы менеджмента Текст учеб. для вузов по экон. специальностям Н. Д. Эриашвили, И. В. Бородушко, В. В. Лукашевич и др.; под ред. И. В. Бородушко, В. В. Лукашевича. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. - 270, [1] с. В.В. Журавлев Основы менеджмента. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012, 90 с.	5	29,5
решение конкретных ситуаций	Веснин, В. Р. Основы менеджмента [Текст] учеб. для вузов В. Р. Веснин. - М.: Проспект, 2009. - 306 с. Основы менеджмента Текст учеб. для вузов по экон. специальностям Н. Д. Эриашвили, И. В. Бородушко, В. В. Лукашевич и др.; под ред. И. В. Бородушко, В. В. Лукашевича. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. - 270, [1] с. В.В. Журавлев Основы менеджмента. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012, 90 с. Израйлева О.В., Журавлев В.В. Менеджмент предприятий сервиса. - Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007, 282 с.	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	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Текущее тестирование по темам курса	0,15	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Количество вопросов, формируемых компьютером самостоятельно - 20. Время, отводимое на тестирование 30 минут. Максимальное количество баллов, которые может получить обучающийся за прохождение тестирования - 15.</p> <p>Отлично: Студент правильно ответил на 85-100% вопросов теста.</p> <p>Хорошо: Студент правильно ответил на 74-84% вопросов теста.</p> <p>Удовлетворительно: Студент правильно ответил на 60-73% вопросов теста.</p> <p>Неудовлетворительно: Студент правильно ответил менее чем на 60% вопросов теста.</p>	экзамен
2	5	Текущий контроль	Текущее тестирование по темам курса	0,15	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Количество вопросов, формируемых компьютером самостоятельно - 20. Время, отводимое на тестирование 30 минут. Максимальное количество баллов, которые может получить обучающийся за прохождение тестирования - 15.</p> <p>Отлично: Студент правильно ответил на 85-100% вопросов теста.</p> <p>Хорошо: Студент правильно ответил на 74-84% вопросов теста.</p> <p>Удовлетворительно: Студент правильно ответил на 60-73% вопросов теста.</p> <p>Неудовлетворительно: Студент правильно ответил менее чем на 60% вопросов теста.</p>	экзамен
3	5	Текущий	Текущее	0,15	15	При оценивании результатов	экзамен

		контроль	тестирование по темам курса			<p>мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Количество вопросов, формируемых компьютером самостоятельно - 20. Время, отводимое на тестирование 30 минут. Максимальное количество баллов, которые может получить обучающийся за прохождение тестирования - 15.</p> <p>Отлично: Студент правильно ответил на 85-100% вопросов теста.</p> <p>Хорошо: Студент правильно ответил на 74-84% вопросов теста.</p> <p>Удовлетворительно: Студент правильно ответил на 60-73% вопросов теста.</p> <p>Неудовлетворительно: Студент правильно ответил менее чем на 60% вопросов теста.</p>	
4	5	Текущий контроль	Кейс	0,15	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Обучающийся может максимально получить - 15 баллов.</p> <p>Отлично: Студент выполнил работу без серьезных ошибок - 15 баллов.</p> <p>Хорошо: Студент выполнил работу с недочетами, ошибками - 10 баллов.</p> <p>Удовлетворительно: Студент выполнил работу поверхностно - 5 баллов.</p> <p>Неудовлетворительно: Студент правильно ответил менее чем на 60% вопросов теста.</p>	экзамен
5	5	Промежуточная аттестация	Тестирование для повышения рейтинга	-	40	<p>При недостаточной и/или не устраивающей студента величине рейтинга ему может быть предложено пройти тестирование по основным разделам дисциплины. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Количество вопросов, формируемых компьютером самостоятельно - 30. Время, отводимое на тестирование 45 минут. Максимальное количество баллов, которые может получить обучающийся за прохождение тестирования - 40.</p> <p>Отлично: Студент правильно ответил на</p>	экзамен

					85-100% вопросов теста. Хорошо: Студент правильно ответил на 74-84% вопросов теста. Удовлетворительно: Студент правильно ответил на 60-73% вопросов теста. Неудовлетворительно: Студент правильно ответил менее чем на 60% вопросов теста.	
--	--	--	--	--	---	--

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	4	5
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. 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.
2. Шатров, А. И. Основы менеджмента [Текст] конспект лекций А. И. Шатров ; ЧГТУ, Каф. Экономика и инвестиции. - Челябинск: Издательство ЧГТУ, 1997. - 46, [1] с.
3. Стукалова, О. В. Экономика, организация и планирование производства на предприятии [Текст] учеб. пособие для техн. специальностей О. В. Стукалова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Междунар. менеджмент ; ЮУрГУ. - Челябинск: Уральская академия, 2014. - 59, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Веснин, В. Р. Основы менеджмента [Текст] учеб. для вузов В. Р. Веснин. - М.: Проспект, 2009. - 306 с.
2. Грязнова, А. Г. Основы менеджмента Текст учеб. пособие для вузов по специальности "Менеджмент организации" А. Г. Грязнова, А. Ф. Джинджолия. - М.: Экономика, 2007. - 427 с.
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 [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. Основы менеджмента Учеб. пособие О. А. Зайцева, А. А. Радугин, К. А. Радугин, Н. И. Рогачева. - М.: Центр, 2000. - 429,[1] с.

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. В.В. Журавлев Основы менеджмента. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012, 90 с.
2. Израйлева О.В., Журавлев В.В. Менеджмент предприятий сервиса. - Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007, 282 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	Веснин, В. Р. Менеджмент в вопросах и ответах : учебное пособие / В. Р. Веснин. — Москва : , 2015. — 176 с. — ISBN 978-5-392-16355-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/54854 (дата обращения: 29.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Попович, А. М. Основы менеджмента: практикум : учебное пособие / А. М. Попович, И. П. Попович, С. А. Люфт. — Омск : ОмГУ, 2012. — 268 с. — ISBN 978-5-7779-1480-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/12891 (дата обращения: 29.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Основы менеджмента Круглова Н.Ю. Издательство: Издательство "КноРус" ISBN: 978-5-406-02792-9 Год: 2013 Страниц: 500 страниц Учебная литература: ВПО Вид издания: Учебные пособия https://e.lanbook.com/book/118530

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. 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
Самостоятельная работа студента	127 (36)	моноблоки, "подключенные к сети Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета", проектор, экран
Экзамен	127 (36)	моноблоки, "подключенные к сети Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета", проектор, экран
Лекции	247 (2)	компьютер, проектор, экран
Практические занятия	908	нетбук, доска

и семинары	(36)	
------------	------	--