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: 19.05.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.09 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: 18.05.2023

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: 18.05.2023

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.07 Экономика	1.О.10 Маркетинг, 1.О.08 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.07 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
подготовка к текущей аттестации	40	40
подготовка к промежуточной аттестации	47,5	47.5
решение кейсов	30	30
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
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
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
решение кейсов	ЭУМД, основная литература 1 (стр. 6-190), основная литература 2 (стр. 16-120) ЭУМД, дополнительная литература " (стр. 10-90)	5	30

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	0,5	20	Текущее тестирование проводится на компьютере по результатам освоения соответствующего раздела (разделов) дисциплины. Студенту предоставляется 20 случайных вопросов из банка вопросов. Время отведенное на проведение тестирования - 20 минут.	экзамен

						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 – 0,5	
2	5	Текущий контроль	Решение кейса	0,5	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 – 0,5.	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 балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. №	экзамен

						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-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)
3. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (https://edu.susu.ru)(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
Экзамен	127 (3б)	моноблоки, проектор
Контроль самостоятельной работы	127 (3б)	компьютерная техника, моноблоки, проектор
Практические занятия и семинары	338 (3)	ноутбук. проектор
Лекции	236 (2)	компьютерная техника, проектор, экран