

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Менеджмент предприятий питания

: 19.03.04

, :
: 4, : 7 8

		7	8
1	()	0	3
2		0	108
3	, .	2	18
4	, .	2	0
5	, .	0	6
6	, .	0	0
7	, .	2	6
8	, .	0	2
9	, .		10
10	, .	0	88
11	(, ,)		.
12			

(): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1, ,

(): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . .

:

,

:

. . .

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; в части следующих результатов обучения:	
3.	
4.	, ,
5.	(,)
2.	
3.	(,)
Компетенция ФГОС: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; в части следующих результатов обучения:	
1.	
8.	
Компетенция ФГОС: ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; в части следующих результатов обучения:	
1.	,
Компетенция ФГОС: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; в части следующих результатов обучения:	
1.	
Компетенция ФГОС: ПК.15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; в части следующих результатов обучения:	
1.	,
Компетенция ФГОС: ПК.17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; в части следующих результатов обучения:	
1.	
Компетенция ФГОС: ПК.23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; в части следующих результатов обучения:	
2.	

2.

2.1

, , ,) (
-----------	--

.15. 1 , ,	
1.о теоретических основах менеджмента о законодательной базе управленческих процессов, выполняемых функциях и должностных инструкциях, методах, построении структуры управления, уровне развития трудового коллектива, применяемых стилях, социальных конфликтах и методах управления ими	; ;

.6. 1			
2.о сущности, принципах и функциях менеджмента, этапах эволюции и концепции школ менеджмента		;	;
3.о понятии эффективного менеджмента		;	
4.сущность, содержание, закономерности, принципы и функции менеджмента, ключевые цели организации по функциональным подсистемам; виды организаций; организационную структуру управления организацией		;	;
.3. 4			
5.методы управления; процесс подготовки и принятия решений, теории мотивации труда; формы власти и влияния, основные теории лидерства и стили руководства		;	;
.3. 3			
6.управление конфликтами, самоменеджмент; основные составляющие оценки эффективности социально-экономических систем		;	;
.5. 1			
7.принципы коммуникационной политики; виды коммуникаций		;	
.3. 3			
8.факторы, определяющие стиль руководства		;	
.7. 1			
9.основные формы контроля		;	
.23. 2			
10.знать способы организации производства			;
.3. 2			
11.дать анализ деятельности предприятия (базы практики) в области менеджмента: анализ работы по организации основных функций, работы с кадрами		;	;
.3. 5 (,)			
12.определить тип структуры управления, дать характеристику штата по различным признакам, оценить эффективность управленческой работы		;	;
.5. 8			
13.выявить отрицательные факторы, снижающие эффективность работы управленческого аппарата		;	;
14.осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания		;	
.17. 1			
15.использовать приемы и методы менеджмента в отраслях и сферах применения			;
.3. 5 (,)			
16.определить профиль конкурентных преимуществ предприятия, анализ ценообразования			;
.17. 1			
17.применять основные формы контроля на практике			;

18.в области принятия эффективных управленческих решений при организации деятельности предприятия питания	; ;
.15. 1 , ,	
19.самостоятельного мышления при разработке миссии, целей и задач хозяйственной организации; творческого подхода при анализе конкретных практических ситуаций хозяйственной деятельности	; ;
.3. 3) (,)	
20.в области формирования организации, ее функций, видов деятельности, выбора организационно-правовой формы, проектирования организационной структуры управления, комплексного использования методов управления, принятия управленческих решений, мотивации трудовой деятельности, преодоления конфликтных ситуаций на предприятии	; ;

3.

3.1

	, .			
: 7				
: -				
1.	1	1	1, 2	
:				
2.	0,2	0,2	1, 12, 2	
:				
3.	0,2	0,2	20, 3, 4	
4.	0,2	0,2	13, 20, 5, 6	
5.	0,1	0,1	13, 14, 18, 20, 7, 8, 9	
6.	0,1	0,1	13, 19, 5, 6	
8.	0,1	0,1	11, 20, 4, 5, 6	
:				
7.	0,1	0,1	1, 13, 20	

3.2

	, .			
: 8				
: -				

1.	1.	0,8	0,8	1, 2	,
:					
2.	2.	0,8	0,8	1, 12, 2	,
3.	3.	0,8	0,8	10, 11, 12, 4	,
:					
4.	4.	0,4	0,4	20, 4	,
5.	5.	0,4	0,4	13, 17, 20, 5, 6	,
6.	6.	0,4	0,4	15, 16	,
:					
7.	1.	0,4	0,4	13, 18, 19	,
8.	2.	0,4	0,4	13, 18, 20	(,)

9.	1.	0,4	0,4	15, 18, 19	
10.	7.	0,4	0,4	15, 20	
11.	2.	0,8	0,8	16, 20	()

4.

: 8					
1			10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 4, 5, 6, 9	30	4
<p>3 :</p> <p>[: . . . , . . .]:- , 2016. - 19, [1] .. - . . . - ; http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042 []: / . . . ; . . . - . - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192. - . . .</p>					
2			1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	38	4
<p>..</p> <p>- 19, [1] .. - / - ; [: . . . , . . .]:- , 2016. : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042 []: / . . . ; . . . - . - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192. - . . .</p>					
3			1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	20	2
<p>1 2 :</p> <p>[]: / . . . ; . . . - . - , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192. - . . .</p>					

5.

(5.1).

5.1

	-
	e-mail: xaritonova@corp.nstu.ru; :DiSpace
	e-mail: xaritonova@corp.nstu.ru; :DiSpace
	e-mail: xaritonova@corp.nstu.ru; :DiSpace
	:DiSpace; :

5.2

1		.3; .5; .15; .17;
<p>Формируемые умения: у1. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане ; у1. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования; у8. иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций</p> <p>Краткое описание применения: Используется при проведении ряда практических занятий</p> <p>[]: - / . . ; , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192. - ."</p>		
2	-	.3; .5; .6; .15; .17; .23;
<p>Формируемые умения: з1. знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления; з2. знать способы организации производства; з3. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка; з4. знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений; з5. знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг); у1. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане ; у1. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; у2. уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения; у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования; у8. иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций</p> <p>Краткое описание применения: Используется при проведении ряда практических занятий</p> <p>[]: - / . . ; , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192. - ."</p>		

6.

(),

-
15-

ECTS.

. 6.1.

6.1

: 8		
<i>Практические занятия:</i>	20	40
() ; " , [2017]. - [] : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192 . - "		
<i>Контрольные работы:</i>	20	40
/ ; " , [2017]. - [] : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192 . - "		
<i>Зачет:</i>	10	20
() ; " , [2017]. - [] : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192 . - "		

6.2

6.2

.3	3.		+
	4.		+
	5. (,)		+
	2.	+	+
	3.))	(,	+
.5	1.		+
	8.		+
.6	1.		+
.7	1.		+
.15	1.		+
.17	1.		+
.23	2.		+

7.

1. Милл Роберт Кристи Управление рестораном (3-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ РобертКристи Милл— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 536 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52582.html>.— ЭБС «IPRbooks»
 2. Петров Н. А. Основы менеджмента [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н. А. Петров, С. В. Мелихов— Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2010.— 83 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20445.html>.— ЭБС «IPRbooks»
 3. Попович А. М. Основы менеджмента [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А. М. Попович, И. П. Попович, С. А. Люфт— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный университет им. Ф. М. Достоевского, 2015.— 508 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/59632.html>.— ЭБС «IPRbooks»
-
1. Виханский О. С. Менеджмент : учебник для вузов по экономическим специальностям и направлениям / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - М., 2004. - 527 с. : ил.
 2. Виханский О. С. Стратегическое управление : учебник / О. С. Виханский. - Москва, 2005. - 292, [1] с. : табл.
 3. Кабушкин Н. И. Основы менеджмента : учебное пособие / Н. И. Кабушкин. - Минск, 2002. - 336 с. : ил.
 4. Клавсуц И. Л. Стратегический менеджмент : учебное пособие / И. Л. Клавсуц ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 60, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000125771
 5. Котлер Ф. Маркетинг менеджмент / Филип Котлер ; [пер. с англ. А. Железниченко, С. Жильцов]. - Санкт-Петербург, 2005. - 797 с. : ил.. - Парал. тит. л. англ..
 6. Мескон М. Х. Основы менеджмента : [учебное пособие] / Майкл Х. Мескон, Майкл Альберт, Франклин Хедоури ; [пер. с англ. и ред. О. И. Медведь]. - М. [и др.], 2008. - 665 с. : ил.
 7. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А. М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-369-01516-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>
5. :

8.

8.1

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Харитонова Т. В. Менеджмент предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Т. В. Харитонова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192. - Загл. с экрана.

8.2

1 Windows

2 Office

9.

-

1	(- , ,)	(. .) , -

1	(Internet)	(. .) -

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ____ ” _____ ____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Менеджмент предприятий питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Менеджмент предприятий питания» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля	Промежуточная аттестация
ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	33. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления Методы управления Семинар 5. Методы менеджмента Трудовой коллектив Управленческие решения		Зачет, вопросы 1–14
ОК.3	34. знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений	Методы управления Семинар 5. Методы менеджмента Трудовой коллектив Управленческие решения		Зачет, вопросы 15–33
ОК.3	35. знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)	Организация как система. Внутренняя и внешняя среда организации Практическая работа 2. Составление профиля конкурентных преимуществ (недостатков) предприятия питания Семинар 2. Организация как система. Формальная и неформальная организация. Внутренняя и внешняя среда организации Семинар 3. Организационные формы и структура управления организацией Семинар 6. Стратегический менеджмент организации		Зачет, вопросы 18–44
ОК.3	у2. уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения	Семинар 3. Организационные формы и структура управления организацией Трудовой коллектив	Контрольная работа, глава 2	Зачет, вопросы 15–49
ОК.3	у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и	Деловая игра 2. Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления Методы управления Практическая работа 2. Составление профиля конкурентных преимуществ (недостатков) предприятия питания Семинар 4. Функции и		Зачет, вопросы 21–30

	материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	принципы менеджмента Семинар 5. Методы менеджмента Семинар 7. Управление конфликтами и стрессами Трудовой коллектив Функции менеджмента Эффективность менеджмента организации		
ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	з1. знать методы и формы коммуникаций	Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления		Зачет, вопросы 40–56
ОК.5	у8. иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций	Деловая игра 1. Разбор конкретной деловой ситуации в рамках философии фирмы и управлением командой Деловая игра 2. Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления Методы управления Семинар 5. Методы менеджмента Управленческие решения Эффективность менеджмента организации		Зачет, вопросы 40–56
ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	з1. знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления	Возникновение и развитие менеджмента Организация как система. Внутренняя и внешняя среда организации Семинар 1. Возникновение и развитие теории менеджмента Семинар 2. Организация как система. Формальная и неформальная организация. Внутренняя и внешняя среда организации Семинар 3. Организационные формы и структура управления организацией Семинар 4. Функции и принципы менеджмента Трудовой коллектив Функции менеджмента	Контрольная работа, главы 1, 3	Зачет, вопросы 24–39
ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию	з1. знать основные формы контроля	Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления		Зачет, вопросы 20–47
ПК.15/ОУ способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	у1. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Возникновение и развитие менеджмента Деловая игра 1. Разбор конкретной деловой ситуации в рамках философии фирмы и управлением командой Организация как система. Внутренняя и внешняя среда организации Практическое занятие 1. Стили управления Семинар 1. Возникновение и развитие теории менеджмента Семинар 2. Организация как система. Формальная и неформальная организация. Внутренняя и внешняя среда		Зачет, вопросы 1–56

		организации Управленческие решения Эффективность менеджмента организации		
ПК.17/ОУ способность организовать ресурсосберегающе е производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	у1. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	Деловая игра 1. Разбор конкретной деловой ситуации в рамках философии фирмы и управлением командой Деловая игра 2. Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления Информационное обеспечение и коммуникации в системе управления Практическое занятие 1. Стили управления Семинар 5. Методы менеджмента Семинар 6. Стратегический менеджмент организации Семинар 7. Управление конфликтами и стрессами	Контрольная работа, главы 2, 3	Зачет, вопросы 18–35, 41–56
ПК.23/ОУ способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	з2. знать способы организации производства	Семинар 3. Организационные формы и структура управления организацией	Контрольная работа, главы 2, 3	Зачет, вопросы 20–27

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 8 семестре - в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ПК.15/ОУ, ПК.17/ОУ, ПК.23/ОУ.

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Каждый билет состоит из двух теоретических вопросов. Форма билета и критерии оценки представлены в паспорте зачета по дисциплине.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 8 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ПК.15/ОУ, ПК.17/ОУ, ПК.23/ОУ, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Менеджмент предприятий питания», 8 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–28, второй вопрос из диапазона вопросов 29–56 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к зачету по дисциплине «Менеджмент предприятий питания»

1. Внутренняя среда организации.
2. Невербальная коммуникация.

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП _____ Л.Н. Рождественская
(подпись) (дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений; оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов; оценка составляет *13–16 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики; оценка составляет *17–20 баллов*.

3. Шкала оценки

Распределение баллов за зачет представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав зачета	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	5	10
Вопрос 2	5	10
ИТОГО	10	20

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

При пересдаче зачета или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 10 баллов.

Если студент набрал в семестре и на сессии 80 и более баллов, к этим баллам они могут получить зачет по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранным баллам. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан зачет, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90–92	A-		
86–89	B+	«хорошо»	«очень хорошо»
83–85	B		
80–82	B-		
76–79	C+		
73–75	C	«удовлетворительно»	«хорошо»
70–72	C-		
66–69	D+		
63–65	D		
60–62	D-		
50–59	E	«неудовлетворительно»	«посредственно»
25–49	FX		
0–25	F		

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Менеджмент предприятий питания»

1. Исторические предпосылки возникновения науки менеджмент.
2. Характеристика научных школ менеджмента.
3. Особенности развития менеджмента в дореволюционной России и РФ.
4. Специфика современного менеджмента в России.
5. Управление и организации до 1900 г.

6. Школа научного управления Ф. Тейлора.
7. Школа научного управления Г. Форда и супругов Л. и Ф. Гилбертов.
8. Классическая (административная) школа управления А. Файоля.
9. Школа человеческих отношений в управлении М. Фоллет.
10. Школа бюрократического менеджмента М. Вебера.
11. Школа поведенческих наук.
12. Понятие организации.
13. Концепция жизненного цикла организации.
14. Общие характеристики организации.
15. Внешняя среда организации.
16. Внутренняя среда организации.
17. Понятие менеджера и предпринимателя. Суть управленческой деятельности.
18. Организационная структура управления организацией.
19. Основные подходы к формированию структуры организации.
20. Основные формы организаций.
21. Типы организационных структур: линейная, функциональная.
22. Типы организационных структур: линейно-функциональная, матричная.
23. Сущность и взаимосвязь функций менеджмента, их значение.
24. Характеристика функции менеджмента планирования.
25. Характеристика функции организации.
26. Характеристика функции менеджмента мотивации.
27. Характеристика контроля.
28. Основные принципы менеджмента.
29. Понятие методов менеджмента.
30. Классификация методов менеджмента.
31. Организационно-административные методы управления.
32. Экономические методы управления.
33. Социально-психологические методы управления.
34. Сущность стратегического управления.
35. Основные составляющие стратегического управления.
36. Понятие философии организации.
37. Цели организации.
38. Миссия организации.
39. Значение информации в менеджменте.
40. Классификация информации.
41. Сущность коммуникации.
42. Межличностная коммуникация, условия, коммуникационные сети и стили.
43. Невербальная коммуникация.
44. Организационная коммуникация.
45. Понятие и сущность управленческих решений.
46. Требования к управленческим решениям.
47. Классификация управленческих решений.
48. Типовые процедуры подготовки, принятия и организации выполнения управленческих решений.
49. Методы подготовки, оценка вариантов и принятие решений.
50. Организация выполнения принятых решений и контроль.
51. Стили управления трудовым коллективом.
52. Природа конфликта.
53. Типы конфликтов.
54. Причины конфликтов.
55. Методы разрешения конфликтов.
56. Природа и причина стрессов.

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Менеджмент предприятий питания», 8 семестр

1. Методика оценки

Задание по контрольной работе выдается ведущим преподавателем на установочной лекции в 6 семестре.

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны выполнить теоретическое исследование вопроса согласно заданию.

При выполнении контрольной работы студенты должны набрать необходимый материал и оформить его согласно требованиям в виде контрольной работы.

Этапы выполнения контрольной работы:

- подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление работы;
- сдача работы преподавателю на проверку;
- подготовка к защите и защита.

Работа состоит из введения, основной части исследовательского характера и выводов.

Во введении кратко излагаются значение и актуальность темы.

В главе 1 дается характеристика предприятия.

В главе 2 и ее подглавах анализируется работа предприятия.

В главе 3 делаются выводы по эффективности менеджмента в фирме.

В конце работы приводится список использованных источников и, при необходимости, приложения.

Материал следует излагать в логической последовательности, используя специальные термины и определения. Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ. Объем контрольной работы должен составлять 10–15 страниц.

2. Критерии оценки

Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все ее части, отсутствует анализ объекта исследования, найденные решения не обоснованы, информация не актуальна, текст работы написан с нарушением правил оформления и значительными грамматическими и стилистическими ошибками, оценка составляет 0–19 баллов.

Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если ее части выполнены формально: анализ объекта выполнен поверхностно, найденные решения не обоснованы, информация большей частью не актуальна, текст работы написан с отступлением от правил оформления и при наличии грамматических и стилистических ошибок в тексте, оценка составляет 20–27 баллов.

Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения в целом обоснованы, информация актуальна, но недостаточна, в тексте работы соблюдаются правила оформления, имеются отдельные грамматические и стилистические ошибки, не влияющих на общий уровень работы, оценка составляет 28–34 балла.

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта

выполнен в полном объеме, найденные решения обоснованы на высоком уровне, информация актуальна, используются зарубежные источники, текст работы оформлен по всем требованиям без грамматических и стилистических ошибок, оценка составляет 35–40 баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Выполнение и защита контрольной работы оценивается в диапазоне от 20 до 40 баллов.

Срок сдачи контрольной работы определяется согласно утвержденному графику учебного процесса на сессии в 8 семестре, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления работы, а также последующей успешной защиты, студент получает 40 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) снижается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 – Оценка контрольной работы по количеству баллов

Время сдачи контрольной работы	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком до конца сессии)	позже срока (или после сессии)
Оценка в баллах	40	39–21	20

Если студент сдает не свою тему согласно варианту, предварительно не согласовав смену темы с преподавателем, полученная оценка за исправленную и доработанную контрольную работу не может превышать 20 баллов независимо от уровня его выполнения.

4. Пример структуры контрольной работы

Перечень вопросов рекомендуемых к рассмотрению (работа состоит из ответов на поставленные вопросы, носящие теоретический и практический характер):

1. Выбрать сферу деятельности фирмы. Дать характеристику выбранному предприятию питания. Указать месторасположение предприятия, форму собственности, указать юридическое название фирмы и название брендовое, режим работы, указать реализуемую продукцию, внешний вид магазина, удобство подъезда к зданию, наличие бесплатной парковки, этажность предприятия.

2. Описать организационную структуру предприятия и построить ее с учетом специфики деятельности фирмы.

3. Сформулировать миссию организации, цели в долгосрочной и краткосрочной перспективе.

4. Построить дерево целей, отражающее работу подразделений анализируемого предприятия.

5. Провести анкетирование руководителя предприятия (анкету использовать в теме практического занятия 1 "Стили управления" и выявить стиль руководства и степень выраженности стиля. Сделать выводы о взаимосвязи стиля управления и системой менеджмента в предприятии (на взгляд со стороны покупателя, желательно задать вопросы покупателям по предложенной ниже анкете, опросить не менее 10 человек).

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

АНКЕТА

(опрос потребителей предприятия общественного питания)

Уважаемые гости!

Новосибирский технический университет проводит изучение рынка торговых предприятий, для чего необходимы Ваши откровенные ответы.

1. Какой главный мотив посещения предприятия?

- распродажи
- льготы по кредитованию
- плановость покупки
-

3. При выборе того или иного торгового предприятия с данной группой товаров какой фактор является определяющим ?

- интерьер (модность заведения)
- качество реализуемой продукции
- уровень обслуживания
- ассортимент продукции

4. Из каких источников Вы узнали о предприятии питания?

- по рекомендации знакомых
- СМИ
- случайно и др.

5. Как часто Вы посещаете магазины этой группы товаров?

- постоянно
- периодически (но не менее одного раза в месяц)
- редко (реже одного раза в три месяца)

6. Данные о себе:

- род занятий -
- образование -
- возраст -

Большое спасибо за участие в анкетировании!

Определить концепцию жизненного цикла фирмы, построить график основных фаз жизни организации, определить ее возраст и выявить в какой фазе находится предприятие в данный момент времени. Сделайте выводы.

Построить профиль объекта. Анализируя внутреннюю и внешнюю среду фирмы, можно выявить ее относительные конкурентные преимущества, напрямую влияющие на конкурентоспособность предприятия, а следовательно на эффективность работы его в целом. Для этого необходимо воспользоваться методикой построения профиля объекта. Профилем называется сумма характеристик объекта анализа, благодаря которым он известен целевой группе потребителей. Профиль является средством или инструментом визуального анализа объекта.

Сделать выводы. Сделанные студентом выводы свидетельствуют об умении анализировать уровень менеджмента на предприятии на основании приобретенных теоретических знаний и практических навыков. Дать рекомендации по дальнейшему повышению уровня менеджмента в фирме. Рекомендации должны быть содержательны, конкретны, профессиональны, обоснованы.