

Компонент ОПОП 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
наименование ОПОП

Б1.О.05
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины (модуля) Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания

Разработчик (и):
Гроховский В.А.
ФИО
Заведующий кафедрой ТПП
должность

д.т.н., профессор
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
«Технологии пищевых производств»
наименование кафедры

протокол № 1 от 22.09.2021

Заведующий кафедрой
Технологии пищевых производств


подпись

Гроховский В.А.
ФИО

Мурманск
2021

Пояснительная записка

Объем дисциплины 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>ИД1_{УК-2} Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта</p> <p>ИД2_{УК-2} Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>ИД3_{УК-2} Владеет навыками разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные термины, функции и виды менеджмента; - основные этапы управленческого цикла организации; - виды планирования на предприятиях и их задачи; - виды и особенности организационных структур предприятия. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень конкурентоспособности продукции; - осуществлять расстановку, выдвижение и перемещение кадрового состава предприятия. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и координации деятельности структурных подразделений организации; - навыками планирования и прогнозирования показателей организации; - методами определения конкурентоспособности предприятия, себестоимости продукции и услуг организации.
<p>ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ИД1_{ОПК-1} Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их применения с целью повышения эффективности работы предприятий пищевой промышленности</p> <p>ИД2_{ОПК-1}</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды планирования на предприятиях и их задачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень эффективности капитальных затрат на развитие предприятия. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения конкурентоспособности

	<p>Умеет обосновывать актуальность, эффективность и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности</p> <p>ИДЗопк-1</p> <p>Имеет навыки осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности</p>	<p>предприятия, себестоимости продукции и услуг организации;</p> <p>- навыками определения и развития инновационного потенциала организации.</p>
--	---	--

2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение. *Сущность менеджмента как системы управления и вида деятельности. Менеджмент – теория и практика управления в рыночной экономике. Общие методологические и теоретические основы менеджмента. Принципы классификации менеджмента. Роль менеджера в управлении предприятий.*

Тема 2. Понятие менеджмента и менеджера предприятия. *Условия и предпосылки возникновения менеджмента, развитие взглядов на менеджмент, их формирование в процессе исторической эволюции менеджмента. Этапы и особенности формирования теории менеджмента. Основные школы менеджмента. Современная концепция менеджмента как синтез ряда школ и направлений, сложившийся на теоретической базе многих наук о человеке, об экономике, обществе в целом. Системный подход в менеджменте - важная черта современной концепции менеджмента: сущность, содержание и принципы системности в менеджменте. Понятие системы: элементы, свойства, связи, состояния. Ситуационный подход в современной концепции менеджмента.*

Тема 3 Проектирование условий труда на предприятии общественного питания. *Планирование на предприятии. Элементы реализации планов. Изучение стратегических альтернатив. Реализация стратегического плана. Оценка стратегического плана. Организационная деятельность в системе менеджмента. Типы организационных связей в системе менеджмента. Условия труда, оказывающее влияние на здоровье и работоспособность человека. Внутренняя планировка помещений (административных, производственных, торговых, складских). Проектирование рабочих мест.*

Тема 4 Управление предприятием общественного питания. *Основные категории и понятия структуры. Организационные структуры. Формальная и неформальная структуры организации. Взаимосвязь структуры управления и производственной структуры. Задачи и основные этапы проектирования организационных структур управления. Разделение и специализация управленческого труда. Планирование научно-технического развития предприятия. Типовые элементы управленческого цикла.*

Тема 5 Структура системы управления предприятиями общественного питания. *Разработка системы структуры управления, взаимосвязь специализированных подразделений, звенья системы управления, связь между звеньями, требования, предъявляемые к организационным структурам управления. Объединение структурных подразделений в группы.*

Тема 6 Расстановка кадров в системе управления предприятиями общественного питания. *Мотивация трудовой деятельности. Методика проведения аттестации*

работников предприятия, классификация управленческих кадров в зависимости от профессиональной роли. Функции менеджеров (генерального, по персоналу, по производству, обслуживанию). Функциональная и профессиональная классификация кадров, задачи менеджера по управлению кадрами, перспективное и текущее планирование, расстановка, выдвижение и перемещение руководящих кадров.

Тема 7 Функции менеджера по обслуживанию. Подготовка зала к обслуживанию, соблюдение режима работы предприятия, поддержание настоящего порядка в торговом зале. Осуществление контроля за качеством обслуживания потребителей официантами и барменами. Осуществление обслуживания специальных мероприятий в залах предприятий общественного питания и при выездном обслуживании, а также отдельных контингентов потребителей. Организация обслуживания иностранных туристов, престарелых и инвалидов. Соблюдение правил международного этикета. Обеспечение в торговом зале доброжелательной атмосферы, рассмотрение претензий потребителей, связанных с обслуживанием, и принятия по ним решений. Разработка процедур встречи потребителей, установление порядка субординации, контролирование порядка общения персонала с потребителями. Организация эвакуации потребителей из предприятий в чрезвычайных ситуациях. Осуществление подбора и расстановка кадров для торговых помещений.

Тема 8 Функции менеджера по производству. Организация производственной деятельности. Осуществление организации производства на предприятии общественного питания, а также рациональная организация технологического процесса, подбор и расстановка кадров. Ведение учетно-отчетной документации. Соблюдение требований нормативных и технических документов на продовольственное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания. Применение на практике последовательности технологического процесса приготовления продукции общественного питания, режимов и способов обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, их взаимозаменяемости, использование в работе сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, соблюдение порядка составления меню. Разработка рецептов блюд на новые и фирменные изделия и составление технико-технологических и технологических карт. Применение на практике органолептических методов оценки качества продукции общественного питания. Осуществление постоянного контроля за технологическим процессом производства продукции общественного питания и соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. *Переверзев, М. П. Менеджмент : учеб. для вузов / М. П. Переверзев, Н. А. Шайденко, Л. Е. Басовский; под общ. ред. М. П. Переверзева. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Инфра-М, 2013. - 328 с.*
2. *Теория организации : антология / сост. В. Л. Семикова. - Москва : Акад. Проект : Гаудеамус, 2005. - 954 с.*
3. *Маслова, В. М. Управление персоналом : учеб. для бакалавров : [базовый курс] / В. М. Маслова; Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2013. - 492 с.*

Дополнительная литература:

4. *Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. для вузов / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2011. - 232 с.*
5. *Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с.*

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- 1) *Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»*
- URL: <http://window.edu.ru>
- 2) *Справочно-правовая система. Консультант Плюс* - URL: <http://www.consultant.ru/>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) *Офисный пакет Microsoft Office 2007*
- 2) *Офисный пакет Microsoft Office 2007*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Семестр/Курс			Всего часов
	2	-	-		-	-	-		-	-	-	
Лекции	18	-	-	18	-	-	-	-	-	-	-	-
Практические занятия	18	-	-	18	-	-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные работы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа	72	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации	36	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-
Всего часов по дисциплине	144	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-
/ из них в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	+			+								
Зачет/зачет оценкой												
Курсовая работа (проект)												
Количество расчетно-графических работ												
Количество контрольных работ												
Количество рефератов												
Количество эссе												

Перечень практических занятий по формам обучения

№ п/п	Темы практических занятий
1	2
	Очная форма
1	Структура системы управления предприятий общественного питания
2	Расстановка кадров в системе управления предприятиями общественного питания
3	Функции менеджера по обслуживанию
4	Функции менеджера по производству

