

Компонент ОПОП 19.04.04 Технология продукции и организации общественного
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
профессор
должность

д-р. техн.наук, профессор
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой
ТПП


подпись Б.Ф.Петров
ФИО

Мурманск
2026

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)
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1_{ук-2} Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта ИД2_{ук-2} Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ ИД3_{ук-2} Владеет навыками разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах	Знать: - основные термины, функции и виды менеджмента; - основные этапы управленческого цикла организации; - виды планирования на предприятиях и их задачи; - виды и особенности организационных структур предприятия. Уметь: - определять степень конкурентоспособности продукции; - осуществлять расстановку, выдвижение и перемещение кадрового состава предприятия. Владеть: - навыками организации и координации деятельности структурных подразделений организации; - навыками планирования и прогнозирования показателей организации; - методами определения конкурентоспособности предприятия, себестоимости продукции и услуг организации.
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД1_{опк-1} Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их применения с целью повышения эффективности работы предприятий пищевой промышленности ИД2_{опк-1} Умеет обосновывать актуальность, эффективность и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности ИД3_{опк-1} Имеет навыки осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности	Знать: - виды планирования на предприятиях и их задачи. Уметь: - определять степень эффективности капитальных затрат на развитие предприятия. Владеть: - методами определения конкурентоспособности предприятия, себестоимости продукции и услуг организации; - навыками определения и развития инновационного потенциала организации.

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 предприятий 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, соблюдение порядка составления меню. Разработка рецептур 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 МАУ;
- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МАУ 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 МАУ 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.

[illegible]

Перечень практических работ

№ п\п	Темы практических занятий
1	2
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