

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

ФАКУЛЬТЕТ «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

КАФЕДРА «УПРАВЛЕНИЕ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
«Экономика и управление»
Бекаров Г.А.



«27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности
в ресторанах**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

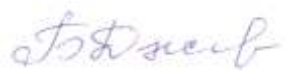
Направленность (профиль) **Технология продукции и организация
ресторанного дела**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения	4 (5)
Семестр	7 (9)
Форма обучения	очная (заочная)

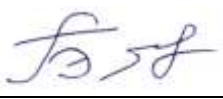
Рабочая программа дисциплины Б1.В.05 «Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению

Составитель рабочей программы:

к.э.н., доцент  Д.М. Багова


Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Управление»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой д.э.н., профессор  Э.С. Баккуев

Одобрено методической комиссией факультета «Экономика и управление»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 9

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент  Г.А. Бекаров

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области организации управленческой деятельности в ресторанах, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.

Основные задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ управленческой деятельности;
- рассмотрение функций и методов управленческой деятельности в ресторанах;
- раскрытие подходов к организации управленческой деятельности ресторанов в современных условиях;
- ознакомление обучающихся с процессом разработки, принятия и реализации управленческих решений;
- формирование практических навыков в области организации управления деятельностью ресторанов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	Знать: способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия. Уметь: формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы. Владеть: навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах.
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: способы организации производственной и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов. Уметь: эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственной и обслуживающей деятельностью ресторанов. Владеть: способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов.
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности планирования как функции управления. Уметь: управлять распределением и использованием материальных ресурсов; осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана. Владеть: навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана.
		ИД-2 _{ПК-4} Осуществляет координацию и контроль, проводит	Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений.

		оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Уметь: осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов. Владеть: технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений.
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	7	9
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,92/69	0,61/22
лекции	32 (6)*	10 (4)*
практические занятия	32 (6)*	10 (4)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,08/39	2,39/86
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	34	81
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Практ. зан.	Сам. изуч. отд. тем
	Раздел 1. Современный уровень управленческих технологий в деятельности ресторанов	10(2)*	10(2)*	11
1.	Ресторан как объект управления	2 (2)*	2	2
2.	Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте	2	2	3
3.	Организация управленческой деятельности в ресторанах	2	2 (2)*	3
4.	Управленческие технологии принятия решений в ресторанах	4	4	3
	Раздел 2. Основные виды современного менеджмента в деятельности ресторанов	22(4)*	22(4)*	23
5.	Производственный менеджмент	2 (2)*	2	3
6.	Сервисный менеджмент	4	2 (2)*	3
7.	Финансовый менеджмент	2	2	3
8.	Социальный менеджмент	2	4	3
9.	Инновационный менеджмент	4 (2)*	4	3
10.	Риск-менеджмент	4	2 (2)*	3

11.	Проектный менеджмент	2	4	3
12.	Тайм-менеджмент	2	2	2
	Итого по дисциплине	32 (6)*	32 (6)*	34

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Практ. зан.	Сам. изуч. отд. тем
	Раздел 1. Современный уровень управленческих технологий в деятельности ресторанов	4(1)*	3,5(1,5)*	26
1.	Ресторан как объект управления	1 (1)*	1	5
2.	Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте	1	0,5	7
3.	Организация управленческой деятельности в ресторанах	1	1 (1)*	7
4.	Управленческие технологии принятия решений в ресторанах	1	1 (0,5)*	7
	Раздел 2. Основные виды современного менеджмента в деятельности ресторанов	6(3)*	6,5(2,5)*	55
5.	Производственный менеджмент	1 (1)*	0,5	8
6.	Сервисный менеджмент	1 (0,5)*	1 (1)*	7
7.	Финансовый менеджмент	0,5	0,5	6
8.	Социальный менеджмент	0,5 (0,5)*	1	7
9.	Инновационный менеджмент	1,5 (1)*	1 (0,5)*	8
10.	Риск-менеджмент	0,5	1 (1)*	7
11.	Проектный менеджмент	0,5	1	7
12.	Тайм-менеджмент	0,5	0,5	5
	Итого по дисциплине	10 (4)*	10 (4)*	81

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание тем дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость, час.	
			очно	заочно
1.	Современный уровень управленческих технологий в деятельности ресторанов	ЛЕКЦИЯ №1 Тема 1: Ресторан как объект управления. Характеристика ресторана как объекта управления. Ресторанный бизнес в условиях сервисной экономики. Виды и особенности ресторанных услуг. Элементы внешней и внутренней среды ресторана. Методы анализа внешней и внутренней среды ресторана. Управление элементами среды ресторана.	2 (2)*	1 (1)*
		ЛЕКЦИЯ №2 Тема 2: Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте. Современные направления в управленческой деятельности ресторанов. Подходы в управлении деятельностью ресторанов. Сущность и принципы процессного подхода в управлении. Теория и практика применения системного подхода в управлении рестораном. Ситуационный подход как передовой подход в управлении.	2	1
		ЛЕКЦИЯ №3 Тема 3: Организация управленческой деятельности в ресторанах. Понятие управления и управленческой деятельности. Общие функции управления: планирование, организация,	2	1

		мотивация, контроль. Специальные функции управления: их профессиональная направленность. Специфика управленческого труда. Эффективность управленческого труда.		
		ЛЕКЦИЯ №4 Тема 4: Современные управленческие технологии в деятельности ресторанов. Управленческие технологии и их классификация. Управление по целям (результатам). Управление на базе потребностей и интересов. Управление на базе активизации деятельности персонала.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема 4: Современные управленческие технологии в деятельности ресторанов. Управление в исключительных случаях. Управление путем постоянных проверок и указаний. Управление на базе искусственного интеллекта.	2	0,5
2.	Основные виды современного менеджмента в деятельности ресторанов	ЛЕКЦИЯ №6 Тема 5: Производственный менеджмент. Виды производственных процессов в деятельности ресторана. Принципы организации производственных процессов. Руководство выполнением производственных процессов. Управленческие решения в производственном менеджменте.	2 (2)*	1 (1)*
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема 6: Сервисный менеджмент в ресторанах. Сущность, задачи и элементы сервисной деятельности. Современный сервис: принципы и тенденции. Сервисная политика организаций и подходы к осуществлению сервиса.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема 6: Сервисный менеджмент в ресторанах. Сущность сервисного менеджмента. Разработка стандартов обслуживания, обучение персонала, контроль над выполнением стандартов. Построение цикла обслуживания. Основные стандарты ресторанного обслуживания. Современный подход к развитию сервисного менеджмента.	2	0,5 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ №9 Тема 7: Финансовый менеджмент. Объекты и основные направления финансового менеджмента в ресторанах. Организация финансовой работы. Управление финансовыми ресурсами. Финансовое планирование как функция управления.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №10 Тема 8: Социальный менеджмент. Сущность и основные цели социального развития ресторанов. Факторы социальной среды ресторана. Социальная инфраструктура. Социальная ответственность как элемент социальной политики ресторана. Инструменты управления социальным развитием ресторана.	2	0,5 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ №11 Тема9: Инновационный менеджмент. Сущность и функции инновационного менеджмента. Содержание инновационной деятельности. Инновационный процесс. Роль и функции управления в инновационном менеджменте.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №12 Тема9: Инновационный менеджмент. Инновационные решения в ресторанном деле. Инновационный климат. Инновационный потенциал ресторана. Управление инновационным развитием ресторана. Инновационная политика ресторана.	2 (2)*	1 (1)*
		ЛЕКЦИЯ №13 Тема 10: Риск-менеджмент. Понятие и сущность риска. Теории риска, функции и характерные черты риска. Основные подходы к классификации рисков. Виды и этапы анализа рисков.	2	0,2

		ЛЕКЦИЯ №14 Тема 10: Риск-менеджмент. Риск-менеджмент как вид управления деятельностью ресторанов. Возможные причины возникновения рисков в ресторанном деле. Принятие управленческих решений в условиях риска. Стратегия, политика и тактика риск-менеджмента в ресторанах.	2	0,3
		ЛЕКЦИЯ №15 Тема 11: Проектный менеджмент. Цели и задачи управления проектами в ресторанном деле. Основные функции управления проектами. Процессы управления проектами. Основные принципы управления проектами. Функциональные области управления проектами. Эффективность разработки и реализации проектов в ресторанном деле.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №16 Тема 12: Тайм-менеджмент. Тайм-менеджмент как система. Целеполагание в тайм-менеджменте. Методы учета и контроля расходов времени. Планирование в тайм-менеджменте. Приоритеты в тайм-менеджменте. Технологии достижения результатов. Корпоративный тайм-менеджмент. Инструменты самоменеджмента руководителя.	2	0,5
	Итого по дисциплине		32 (6)*	10 (4)*

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость, час.	
			очно	заочно
1.	Ресторан как объект управления	Практическое занятие №1. Анализ внешней среды ресторана «Прованс»	2	1
2.	Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте	Практическое занятие №2. Применение системного подхода в управлении рестораном «Метрополь»	2	0,5
3.	Организация управленческой деятельности в ресторанах	Практическое занятие №3. Ситуация «Определение эффективности управленческого труда в ресторане «Панорама»	2 (2)*	1 (1)*
4.	Управленческие технологии принятия решений в ресторанах	Практическое занятие №4. Технологии принятия управленческих решений в ресторане	2	0,5
		Практическое занятие №5. Менеджмент личностного и профессионального развития персонала	2	0,5 (0,5)*
5.	Производственный менеджмент	Практическое занятие №6. Управленческие решения в производственном менеджменте ресторана	2	0,5
6.	Сервисный менеджмент	Практическое занятие №7. Деловая игра. Формирование сервисной среды и контактной зоны в ресторане	2 (2)*	1 (1)*
7.	Финансовый менеджмент	Практическое занятие №8. Планирование финансовых результатов деятельности ресторана	2	0,5
8.	Социальный менеджмент	Практическое занятие №9. Анализ социальной структуры и социальной ситуации в ресторане	2	0,5
		Практическое занятие №10. Оценка социальной среды развития ресторана «Проспект»	2	0,5
9.	Инновационный менеджмент	Практическое занятие №11. Определение факторов, влияющих на инновационное развитие ресторана	2	0,5
		Практическое занятие №12. Разработка стратегии изменений системы управления в ресторане «Флоренция»	2	0,5 (0,5)*

10.	Риск-менеджмент	Практическое занятие №13. Деловая игра «Оценка рисков в деятельности ресторана и разработка мер по их снижению»	2 (2)*	1 (1)*
11.	Проектный менеджмент	Практическое занятие №14. Ситуация «Распределение ролей в проекте»	2	0,5
		Практическое занятие №15. Оценка эффективности проектных решений в ресторанном деле	2	0,5
12.	Тайм-менеджмент	Практическое занятие №16. Составление матрицы многокритериальной оценки вариантов управленческих решений	2	0,5
Итого			32 (6)*	10 (4)*

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 39 (86) часов, из них 34 (81) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических заданий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего, осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических заданий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ № тем	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов		Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма самостоятельной работы и контроля
		очно	заочно		
1.	Тема. Ресторан как объект управления. 1. История развития ресторанного бизнеса. 2. Тенденции развития ресторанного дела. 3. Отличительные характеристики ресторанных предприятий различных типов.	2	5	[1; 2; 3; 4; 6; 8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2.	Тема. Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте. 1. Становление и развитие теории и практики управления. 2. Развитие школ и подходов в управленческой науке.	3	7	[1; 3; 6; 8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3.	Тема. Организация управленческой деятельности в ресторанах. 1. Развитие российской модели управления	3	7	[1; 3; 6]	Подготовка к балльно-рейтинговым

	организациями. 2. Роль вспомогательные функций управления в деятельности организаций.				контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4.	Тема. Управленческие технологии принятия решений в ресторанах. 1. Роль современных управленческих технологий в деятельности ресторана. 2. Эффективность применения управленческих технологий в ресторанах.	3	7	[1; 3; 6]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5.	Тема. Производственный менеджмент. 1. Производственный менеджмент как система. 2. Объекты производственного менеджмента в ресторане. 3. Направления совершенствования организации производственного менеджмента в ресторанах.	3	8	[2; 3; 8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
6.	Тема. Сервисный менеджмент. 1. Формирование и развитие сервиса и сервисной деятельности. 2. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. 3. Правила обслуживания посетителей ресторана.	3	7	[2; 3; 5; 8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7.	Тема. Финансовый менеджмент. 1. Принципы финансового менеджмента. 2. Пользователи и основные документы финансовой отчетности. 3. Формы финансового анализа в деятельности ресторанов.	3	6	[2; 4; 8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
8.	Тема. Социальный менеджмент 1. Социальный менеджмент в концепции развития персонала. 2. Базовые концепции корпоративной социальной ответственности. 3. Признаки социально ответственного поведения организации.	3	7	[1; 2; 3; 4; 6]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
9.	Тема. Инновационный менеджмент. 1. Инновации как продукт обмена на рынке услуг. 2. Характерные черты инновационного менеджмента. 3. Соппротивление персонала изменениям и методы их преодоления.	3	8	[5; 6; 8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
10.	Тема. Риск-менеджмент. 1. Неопределенность и риск: взаимосвязь и отличительные особенности. 2. Основные аксиомы риск-менеджмента. 3. Законы и принципы управления рисками в бизнесе.	3	7	[10]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
11.	Тема. Проектный менеджмент. 1. Объект и субъект управления в рамках концепции управления проектами. 2. Факторы, оказывающие влияние на формирование идеи проекта. 2. Стандарты по управлению проектами.	3	7	[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
12.	Тема. Тайм-менеджмент. 1. Предпосылки развития тайм-менеджмента. 2. Методики целеполагания и планирования в тайм-менеджменте. 3. Необходимость внедрения корпоративного тайм-менеджмента.	2	5	[9]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5	5	[1-10]	Сдача зачета
	Итого	39	86		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
1.	Тема 1. Ресторан как объект управления	УК-3; ПК-3; ПК-4	1-й рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий и их защита
	Тема 2. Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте		
	Тема 3. Организация управленческой деятельности в ресторанах		
	Тема 4. Управленческие технологии принятия решений в ресторанах		
2.	Тема 5. Производственный менеджмент	УК-3; ПК-3; ПК-4	2-й рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий и их защита
	Тема 6. Сервисный менеджмент		
	Тема 7. Финансовый менеджмент		
	Тема 8. Социальный менеджмент		
3.	Тема 9. Инновационный менеджмент	УК-3; ПК-3; ПК-4	3-й рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий и их защита
	Тема 10. Риск-менеджмент		
	Тема 11. Проектный менеджмент		
	Тема 12. Тайм-менеджмент		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов - студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без

пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов - студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки;

До 10 баллов - студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

ПК-3. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-4. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.

В процессе освоения образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенции УК-3, ПК-3, ПК-4 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-3	Б1.О.02 Философия	2
	Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	7
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	
	Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	

ПК-3	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т. ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;

- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-2 _{ук-3} Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды (7 этап)	Знать: способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия	Не знает способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия	Слабо знает способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия	Хорошо знает способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия	Отлично знает способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия
	Уметь: формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы	Не умеет формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы	Частично умеет формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы	Умеет формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы	Умеет на высоком уровне формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы
	Владеть: навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах	Не владеет навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах	Не в полной мере владеет навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах	Хорошо владеет навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах	В полной мере владеет навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах

ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудоого коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания (7 этап)	Знать: способы организации производственно й и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов	Не знает способы организации производственн ой и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов	Частично знает способы организации производственно й и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов	Знает способы организации производственно й и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов	Отлично знает способы организации производственно й и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов
	Уметь: эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственно й и обслуживающей деятельностью ресторанов	Не умеет эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственн ой и обслуживающей деятельностью ресторанов	Удовлетворитель но умеет эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственно й и обслуживающей деятельностью ресторанов	Умеет эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственно й и обслуживающей деятельностью ресторанов	Отлично умеет эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственно й и обслуживающей деятельностью ресторанов
	Владеть: способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов	Не владеет способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов	Слабо владеет способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов	Достаточно владеет способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов	В полной мере владеет способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов
ИД-1 _{ПК-4} Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия (7 этап)	Знать: основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности планирования как функции управления	Не знает основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности планирования как функции управления	Частично знает основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности планирования как функции управления	Хорошо знает основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности планирования как функции управления	Отлично знает основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности планирования как функции управления
	Уметь: управлять распределением и использованием материальных	Не умеет управлять распределением и использованием материальных	Слабо умеет управлять распределением и использованием материальных ресурсов;	Умеет управлять распределением и использованием материальных ресурсов;	Умеет на высоком уровне управлять распределением и использованием

	ресурсов; осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана	ресурсов; осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана	осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана	осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана	материальных ресурсов; осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана
	Владеть: навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана	Не владеет навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана	Не в полной мере владеет навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана	Хорошо владеет навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана	Отлично владеет навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана
ИД-2 _{ПК-4} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (7 этап)	Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений	Не знает принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений	Удовлетворительно знает принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений	Знает принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений	Знает на высоком уровне принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений
	Уметь: осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов	Не умеет осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов	Слабо умеет осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов	Хорошо умеет осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов	Отлично умеет осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов
	Владеть: технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений	Не владеет технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений	Слабо владеет технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений	Достаточно владеет технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений	В полной мере владеет технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений

**На этапе освоения дисциплины*

Для допуска к зачету студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-2_{ук-3}, ИД-2_{пк-3}, ИД-1_{пк-4}, ИД-2_{пк-4} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся **Тестовые задания**

1. Ресторанный бизнес занимает следующие ниши:

- а) существует самостоятельно;
- б) интегрирован в индустрию гостеприимства;
- в) интегрирован в индустрию развлечений;
- г) все ответы верны.

2. Главным бизнес-процессом предприятия ресторанного бизнеса является:

- а) производство продукта;
- б) прием и обслуживание гостей;
- в) генерация прибыли (дохода) через предоставление гостям ресторанных услуг.

3. Управление представляет собой:

- а) организованную деятельность руководителя и аппарата его помощников;
- б) целенаправленное воздействие управляющей системы на управляемую, необходимое для согласования совместного труда;
- в) координация и регулирование работы персонала организации;
- г) принятие решений линейными менеджерами и выдача соответствующих распоряжений.

4. Обобщающий субъект организационной деятельности:

- а) трудовой коллектив организации;
- б) административно-управленческий аппарат;
- в) непосредственные исполнители.

5. Система управления организацией:

- а) сотрудники организации, дающие поручения подчиненным и контролирующие

своевременное выполнение задания;

б) набор взаимодействующих между собой звеньев и подразделений организации, обеспечивающих решение задач управления;

в) руководитель организации и его заместители.

6. К характеристикам процесса управления относится:

а) цель управления;

б) техника управления;

в) функции управления;

г) стиль управления;

д) управленческие решения;

е) структура управления.

7. Свойства, относящиеся к экономическому аспекту управленческих решений:

а) эффективность использования всех видов ресурсов;

б) учет инновационной готовности персонала;

в) материальная заинтересованность персонала;

г) обоснованность управленческих решений;

д) качество трудовой деятельности;

е) максимизация экономического эффекта.

8. Свойства, относящиеся к социальному аспекту управленческих решений:

а) оценка социально-психологического климата;

б) неформальная структура рабочих групп;

в) качество трудовой деятельности;

г) локализация и устранение конфликтов;

д) развитие системы участия в управлении;

е) внепроизводственная деятельность неформальных групп.

9. Свойства, относящиеся к организационному аспекту управленческих решений:

а) делегирование полномочий;

б) локализация и устранение конфликтов;

в) разделение труда;

г) распределение ответственности за выполнение принятого решения;

д) формирование корпоративной культуры;

е) структуризация функций управления.

10. Цель управленческого решения как процесс:

а) представляет собой документы, мотивирующие определенные действия, например, приказы, распоряжения, план развития подразделения;

б) предполагает определение направлений развития организации;

в) отражает содержание определенного вида деятельности по достижению общей цели организации.

11. Цель управленческого решения как явление:

а) предполагает определение направлений развития организации;

б) представляет собой документы, мотивирующие определенные действия, например, приказы, распоряжения, план развития подразделения;

в) отражает содержание определенного вида деятельности по достижению общей цели организации.

12. Услуга обладает следующими качествами:

а) неотделимость от своего источника;

б) неизменность качества;

в) способность к хранению и транспортировке.

13. Какие главные формы человеческой деятельности положены в основу классификации сервисной деятельности:

а) исследовательская;

- б) потребительская (пользовательская);
- в) материально-преобразовательная.

14. Качество услуг тесно переплетается:

- а) со стандартизацией услуг и безопасностью процесса обслуживания;
- б) со сбалансированным соотношением цены и качества продукции;
- в) с совершенствованием управленческих операций внутри сервисного предприятия.

15. Контактная зона - это:

- а) место, где услуга может храниться;
- б) определенное место контакта клиента и сотрудника сервисной сферы;
- в) любое место, где производится услуга.

16. Инновационный процесс - это:

- а) процесс преобразования научного знания в инновацию.
- б) деятельность, направленная на коммерциализацию научных исследований;
- в) освоение инновационного потенциала;
- г) реализация инновационной политики.

17. Относительно внешней среды инновационная стратегия может быть:

- а) наступательная;
- б) оборонительная;
- в) адаптационная;
- г) ситуационная.

18. Деятельность руководства объекта и структурных подразделений по предупреждению возможных рисков (аварий, катастроф) и уменьшению их последствий в случае возникновения – это:

- а) система управления рисками на предприятии;
- б) мотивация работников предприятия;
- в) стимулирование трудовой деятельности.

19. Риск - это:

- а) вероятность возникновения условий, приводящих к негативным последствиям, неполнота и неточность информации об условиях деятельности предприятия, реализации проекта;
- б) нижний уровень доходности инвестиционных затрат;
- в) обобщающий термин для группы рисков, возникающих на разных этапах кругооборота капитала в результате действий конкурентов;
- г) процесс выравнивания монетарным путем напряженности, возникшей в какой-либо социально-экономической среде

20. Совокупность связанных между собой и вытекающих один из другого взглядов о всей системе регулирования деятельности предприятия в ситуации неопределенности и риска – это:

- а) концепция риск-менеджмента;
- б) ситуация риска;
- в) ситуация неопределенности.

21. В структуру механизма риск-менеджмента входят три основные составляющие:

- а) ресурсная;
- б) организационная;
- в) системы обеспечения;
- г) ситуация риска;
- д) ситуация неопределенности.

22. Ресурсная составляющая рискованного механизма включает:

- а) финансовые ресурсы;
- б) материально-технические ресурсы;
- в) кадровые ресурсы;

- г) методы анализа;
- д) способы производства.

23. Организационная составляющая рискованного механизма включает:

- а) методы анализа, оценки и управления рисками
- б) материально-технические ресурсы
- в) кадровые ресурсы

24. Основные приемы риск-менеджмента при принятии управленческих решений:

- а) снижение риска;
- б) лимитирование риска;
- в) страхование риска;
- г) избежание риска;
- д) удержание риска;
- е) передача риска.

25. Цель проекта – это:

- а) желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления проекта в заданных условиях его выполнения;
- б) направления и основные принципы осуществления проекта;
- в) получение прибыли;
- г) причина существования проекта.

26. Фаза проекта – это:

- а) набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта
- б) полный набор последовательных работ проекта
- в) ключевое событие проекта, используемое для осуществления контроля над ходом его реализации

27. Участники проекта – это:

- а) физические лица и организации, которые непосредственно вовлечены в проект или чьи интересы могут быть затронуты при осуществлении проекта;
- б) конечные потребители результатов проекта;
- в) команда, управляющая проектом;
- г) заказчик, инвестор, менеджер проекта и команда проекта;

28. Инновационные проекты отличаются:

- а) высокой степенью неопределенности и рисков;
- б) целью проекта является получение прибыли на вложенные средства;
- в) необходимостью использовать функциональные организационные структуры;
- г) большим объемом проектной документации.

29. Ключевое преимущество управления проектами:

- а) экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения эффективных методов, технологий и инструментов управления;
- б) возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта;
- в) возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта;
- г) формирование эффективной команды по реализации поставленной цели.

30. Планирование проекта – это:

- а) непрерывный процесс определения наилучшего способа действий для достижения поставленных целей проекта с учетом складывающейся обстановки;
- б) разовое мероприятие по созданию сводного плана проекта;
- в) это стадия процесса управления проектом, результатом которой является санкционирование начала проекта.

7.3.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям

1-й рейтинг-контроль

1. Характеристика ресторана как объекта управления.
2. Ресторанный бизнес в условиях сервисной экономики.
3. Виды и особенности ресторанных услуг.
4. Элементы внешней и внутренней среды ресторана.
5. Управление элементами среды ресторана.
6. Современные направления в управленческой деятельности ресторанов.
7. Сущность и принципы процессного подхода в управлении.
8. Теория и практика применения системного подхода в управлении рестораном.
9. Ситуационный подход как передовой подход в управлении.
10. Понятие управления и управленческой деятельности.
11. Общие функции управления: планирование, организация, мотивация, контроль.
12. Специальные функции управления: их профессиональная направленность.
13. Специфика управленческого труда.
14. Эффективность управленческого труда.
15. Управление по целям (результатам).
16. Управление на базе потребностей и интересов.
17. Управление на базе активизации деятельности персонала.
18. Управление в исключительных случаях.
19. Управление путем постоянных проверок и указаний.
20. Управление на базе искусственного интеллекта.

2-й рейтинг-контроль

1. Виды производственных процессов в деятельности ресторана.
2. Принципы организации производственных процессов.
3. Руководство выполнением производственных процессов.
4. Управленческие решения в производственном менеджменте.
5. Сущность, задачи и элементы сервисной деятельности.
6. Современный сервис: принципы и тенденции.
7. Сервисная политика организаций и подходы к осуществлению сервиса.
8. Сущность сервисного менеджмента.
9. Разработка стандартов обслуживания, обучение персонала, контроль над выполнением стандартов.
10. Построение цикла обслуживания.
11. Основные стандарты ресторанного обслуживания.
12. Современный подход к развитию сервисного менеджмента.
13. Объекты и основные направления финансового менеджмента в ресторанах.
14. Организация финансовой работы.
15. Управление финансовыми ресурсами.
16. Финансовое планирование как функция управления.
17. Сущность и основные цели социального развития ресторанов.
18. Факторы социальной среды ресторана.
19. Социальная инфраструктура.
20. Социальная ответственность как элемент социальной политики ресторана.
21. Инструменты управления социальным развитием ресторана.

3-й рейтинг-контроль

1. Сущность и функции инновационного менеджмента.
2. Содержание инновационной деятельности.
3. Инновационные решения в ресторанном деле.
4. Инновационный климат и инновационный потенциал ресторана.
5. Управление инновационным развитием ресторана.
6. Сущность, функции и характерные черты риска.

7. Основные подходы к классификации рисков.
8. Виды и этапы анализа рисков.
9. Риск-менеджмент как вид управления деятельностью ресторанов.
10. Возможные причины возникновения рисков в ресторанном деле.
11. Стратегия, политика и тактика риск-менеджмента в ресторанах.
12. Цели и задачи управления проектами в ресторанном деле.
13. Основные функции управления проектами.
14. Процессы управления проектами.
15. Основные принципы управления проектами.
16. Функциональные области управления проектами.
17. Эффективность разработки и реализации проектов в ресторанном деле.
18. Тайм-менеджмент как система.
19. Целеполагание в тайм-менеджменте.
20. Методы учета и контроля расходов времени.
21. Планирование в тайм-менеджменте.
22. Приоритеты в тайм-менеджменте.
23. Технологии достижения результатов в тайм-менеджменте.
24. Корпоративный тайм-менеджмент.
25. Инструменты самоменеджмента руководителя.

7.3.3. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Характеристика ресторана как объекта управления.
2. Ресторанный бизнес в условиях сервисной экономики.
3. Тенденции развития ресторанного дела.
4. Виды и особенности ресторанных услуг.
5. Элементы внешней и внутренней среды ресторана.
6. Методы анализа внешней и внутренней среды ресторана.
7. Управление элементами среды ресторана.
8. Современные направления в управленческой деятельности ресторанов.
9. Подходы в управлении деятельностью ресторанов.
10. Сущность и принципы процессного подхода в управлении.
11. Теория и практика применения системного подхода в управлении рестораном.
12. Ситуационный подход как передовой подход в управлении.
13. Становление и развитие теории и практики управления.
14. Понятие управления и управленческой деятельности.
15. Общие функции управления: планирование, организация, мотивация, контроль.
16. Специальные функции управления: их профессиональная направленность.
17. Специфика управленческого труда.
18. Эффективность управленческого труда.
19. Управленческие технологии и их классификация.
20. Управление по целям (результатам).
21. Управление на базе потребностей и интересов.
22. Управление на базе активизации деятельности персонала.
23. Управление в исключительных случаях.
24. Управление путем постоянных проверок и указаний.
25. Управление на базе искусственного интеллекта.
26. Виды производственных процессов в деятельности ресторана.
27. Объекты производственного менеджмента в ресторане.
28. Принципы организации производственных процессов.
29. Руководство выполнением производственных процессов.
30. Управленческие решения в производственном менеджменте.
31. Сущность, задачи и элементы сервисной деятельности.

32. Современный сервис: принципы и тенденции.
33. Сервисная политика организаций и подходы к осуществлению сервиса.
34. Сущность сервисного менеджмента.
35. Разработка стандартов обслуживания, обучение персонала, контроль над выполнением стандартов.
36. Построение цикла обслуживания.
37. Основные стандарты ресторанного обслуживания.
38. Современный подход к развитию сервисного менеджмента.
39. Объекты и основные направления финансового менеджмента в ресторанах.
40. Организация финансовой работы.
41. Управление финансовыми ресурсами.
42. Финансовое планирование как функция управления.
43. Сущность и основные цели социального развития ресторанов.
44. Факторы социальной среды ресторана.
45. Социальная инфраструктура.
46. Социальный менеджмент в концепции развития персонала.
47. Социальная ответственность как элемент социальной политики ресторана.
48. Инструменты управления социальным развитием ресторана.
49. Сущность, функции и характерные черты инновационного менеджмента.
50. Содержание инновационной деятельности.
51. Инновационный процесс.
52. Роль и функции управления в инновационном менеджменте.
53. Инновационные решения в ресторанном деле.
54. Инновационный климат.
55. Инновационный потенциал ресторана.
56. Управление инновационным развитием ресторана.
57. Инновационная политика ресторана.
58. Понятие и сущность риска.
59. Теории риска, функции и характерные черты риска.
60. Основные подходы к классификации рисков.
61. Виды и этапы анализа рисков.
62. Риск-менеджмент как вид управления деятельностью ресторанов.
63. Возможные причины возникновения рисков в ресторанном деле.
64. Принятие управленческих решений в условиях риска.
65. Стратегия, политика и тактика риск-менеджмента в ресторанах.
66. Цели и задачи управления проектами в ресторанном деле.
67. Основные функции управления проектами.
68. Процессы управления проектами.
69. Основные принципы управления проектами.
70. Стандарты по управлению проектами.
71. Функциональные области управления проектами.
72. Эффективность разработки и реализации проектов в ресторанном деле.
73. Тайм-менеджмент как система.
74. Целеполагание в тайм-менеджменте.
75. Методы учета и контроля расходов времени.
76. Планирование в тайм-менеджменте.
77. Приоритеты в тайм-менеджменте.
78. Технологии достижения результатов в тайм-менеджменте.
79. Корпоративный тайм-менеджмент.
80. Инструменты самоменеджмента руководителя.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций, являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации по курсам и семестрам отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Бабенко, Р. Менеджмент в сфере общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Р. Бабенко, Н. Иванова, Е. Плетень. - 2-е изд., доп. - Нур-Султан : Фолиант, 2019. - 200 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/141655>
2. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Палий. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 142 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201>
3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 227 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/117809>
4. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - 5-е изд., стер. - М. : Дашков и К°, 2025. - 462 с. : табл. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720289>

Дополнительная литература:

5. Иванова, Н. С. Сервисная деятельность: сервис и гостиничное хозяйство [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Иванова. - СПб. : ИЭО СПбУТУиЭ, 2016. - 232 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/144179>
6. Ким, С. А. Теория управления [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Ким. - 5-е изд. - М. : Дашков и К°, 2025. - 240 с. : ил., табл., схем. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720247>
7. Левушкина, С. В. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Левушкина ; Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. - 204 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484988>
8. Милл, Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник / Р. К. Милл ; ред. Г. А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2017. - 537 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685014>
9. Тайм-менеджмент. Полный курс [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. А. Архангельский, М. А. Лукашенко, Т. В. Телегина, С. В. Бехтерев ; под ред. Г. А. Архангельского. - М. : Альпина Паблишер, 2016. - 311 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=269985>
10. Фомичев, А. Н. Риск-менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / А. Н. Фомичев. - 7-е изд. - М. : Дашков и К°, 2020. - 372 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573397>

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических заданий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет-источников.

Выполнение и защита практических заданий, приходящихся на каждый промежуточный рубеж, оценивается в 10 баллов (за три точки - 30 баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной

работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторения лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведения самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенций, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

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

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Образовательный портал: экономика, социология, менеджмент	http://ecsocman.hse.ru/
«Корпоративный менеджмент» - бизнес-портал	http://www.cfin.ru
Журнал «Эксперт» - деловое аналитическое издание России	http://www.expert.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, компьютер. Учебно-наглядные пособия, информационные и методические материалы.
2.	Практические занятия	Аудитории для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, компьютер. Учебно-наглядные пособия, информационные и методические материалы.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет) для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет