

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.18 Менеджмент в общественном питании

Семестр: 4

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Менеджмент в общественном питании» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении в дальнейшем таких дисциплин как «Межкультурные коммуникации», «Управление персоналом ресторана», «Современные технологии контроля и управления ресторанным бизнесом», «Преддипломная практика», «Государственная итоговая аттестация».

Цель и задачи дисциплины:

Цель преподавания дисциплины «Менеджмент в общественном питании» – формирование у будущих бакалавров общекультурных и профессиональных компетенций для успешного решения задач:

в области организационно-управленческой деятельности:

- мотивирование и стимулирование персонала, направленное на достижение целей предприятия;
- планирование деятельности организации и ее подразделений;
- контроль деятельности подразделений и профессиональных команд.
- построение внутренней информационной системы организации для сбора информации с целью принятия решений, планирования деятельности и контроля.

Содержание дисциплины

Понятие «управление». Управление как потребность и фактор успеха в деятельности человека.

Менеджмент как тип управления: отличительные особенности, цели, задачи.

Менеджмент как наука, становление научные подходы, современные тенденции развития.

Менеджмент как вид профессиональной деятельности, содержание, функции менеджмента. Требования к менеджерам.

Цели и задачи изучения дисциплины «Менеджмент в общественном питании», критерии оценки уровня освоения.

Современное состояние и перспективы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства, его роль в системе социально-экономических отношений. Особенности производственно-торговой деятельности организаций и предприятий общественного питания. Типы предприятий.

Общественное питание и предпринимательство. Организационно-правовые формы функционирования предприятий общественного питания на рынке. Тенденции и проблемы рынка услуг общественного питания. Сетевые компании.

Организация в сфере общественного питания как открытая социально-экономическая система. Влияние внешней и внутренней среды на эффективность коммерческой деятельности организации.

Менеджмент как процесс. Классификация функций управления. Общие и специальные функции менеджмента в сфере общественного питания.

Планирование как основополагающая функция в процессе менеджмента: сущность, значение, принципы, методы. Миссия и цели организации. Уровни и типы внутрифирменного планирования. Основы стратегического планирования. Значение и особенности бизнес-планирования в общественном питании.

Организация как функция менеджмента, делегирование, задачи, полномочия, ответственность. Виды полномочий. Понятие и организационная структура управления. Модели организационных структур управления в общественном питании. Регламентирование управленческой деятельности.

Мотивация как функция менеджмента, сущность, основные категории. Научные основы мотивации. Современные способы мотивации, принципы и условия эффективного применения в сфере общественного питания.

Контроль в управленческой деятельности, сущность, виды, этапы, пути повышения эффективности. Роль координации в процессе менеджмента.

Связующие функции менеджмента. Сущность и роль управленческих решений в деятельности организаций и предприятий. Виды решений, требования к ним. Управленческие решения как процесс, основные этапы, факторы влияющие на эффективность и качество управленческих решений.

Информационное обеспечение менеджмента в сфере общественного питания. Виды управленческой информации, требования к ней. Сущность и виды коммуникаций. Коммуникации как процесс, этапы, барьеры, способы преодоления. Основные направления совершенствования коммуникаций в организациях и предприятиях.

Понятие «персонал». Структура и состав персонала предприятия общественного питания. Ключевые понятия кадрового менеджмента.

Концепции управления персоналом и кадровая политика в рыночных условиях. Системный подход к управлению персоналом. Основные направления и современные технологии в деятельности кадровой службы. Методы управления персоналом.

Трудовой кодекс РФ как правовая основа управления персоналом. Социальное партнерство и социальное развитие в организациях и предприятиях общественного питания.

Личность как субъект и объект управления в системе менеджмента. Социально-психологические свойства личности и эффективность профессиональной деятельности.

Групповая динамика в организации. Характеристики трудового коллектива как эффективной социальной группы. Структура коллектива. Команда как неформальная группа, особенности формирования и деятельности.

Сущность и значение лидерства в управлении коллективом. Стиль руководства. Основы и типы власти.

Организационная культура и лояльность персонала. Диагностика, оценка и мероприятия по укреплению.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие основополагающие компетенции:

ПК-13 Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (*знает* социально-психологические основы деятельности трудового коллектива; принципы делового общения и правила управленческой этики; *умеет* эффективно взаимодействовать с руководителями, коллегами, подчиненными при решении профессиональных задач; создавать благоприятный психологический климат в коллективе; *владеет* навыками диагностики организационной культуры; навыками организации эффективных межличностных коммуникаций).

ПК-12 Умение организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления) (*знает* основные принципы и функции управления персоналом, направленные на повышение уровня лояльности работников; основы научной организации управленческого труда; *умеет* диагностировать уровень лояльности персонала и разрабатывать мероприятия по укреплению; *владеет* навыками планирования рабочего времени; навыками использования современных информационных технологий при решении профессиональных задач).

ПК-20 Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия, проявлять коммуникативные умения (*знает* научные основы и современные принципы мотивации трудовой деятельности; процесс коммуникаций в системе управления предприятием; *умеет* разрабатывать программы мотивации различных категорий работников; осуществлять эффективные межличностные коммуникации; *владеет* навыками работы с различными видами управленческой документации, используя информационные технологии профессиональных задач; навыками эффективного делового общения при решении профессиональных задач).

ПК-21 Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (*знает* роль аттестации в системе деловой оценки персонала предприятия общественного питания; основные формы и методы обучения производственного персонала; *умеет* оценивать эффективность обучения персонала; осуществлять оптимальные управленческие действия в процессе подготовки и проведения аттестации; *владеет* навыками использования результатов деловой оценки персонала в разработке обучающих программ;

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства

и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (*знает* социально-психологические основы деятельности коллектива предприятия; особенности формирования и принципы деятельности команды; *умеет* анализировать межличностные отношения и трудовую динамику в трудовом коллективе; содействовать формированию командного взаимодействия при решении профессиональных задач; *владеет* навыками эффективных межличностных коммуникаций).

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Менеджмент в общественном питании» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в следующей форме:

- *вводная лекция;*
- *лекция – дискуссия;*
- *проблемно-ориентированная лекция.*

Практические занятия по дисциплине «Менеджмент в общественном питании» ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекционных занятиях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления управленческой деятельности с применением интерактивных форм обучения:

- *case-study;*
- *выполнение творческих заданий.*

Составитель: Е.В. Малахов, канд. экон. наук, доцент, кафедра экономики