

Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»  
Торгово-экономический институт

**Управление в индустрии питания**

*Методические указания для выполнения контрольной работы  
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания.  
профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела.  
для заочной формы обучения*

Красноярск 2017

Управление в индустрии питания: метод. указания для выполнения контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. А. Яброва - Красноярск : СФУ, 2017. – 12 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» торгово-экономический институт, 2017

## **ВВЕДЕНИЕ**

Контрольная работа является промежуточным этапом изучения теоретического и практического курса дисциплины Инду направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела и предназначена для закрепления и углубления полученных знаний, умений и навыков.

### **1 Цели и задачи контрольной работы**

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста в области общественного питания.

Целью контрольной работы является - практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплин «Управление в индустрии питания».

Контрольная работа состоит из двух вопросов.

В контрольной работе излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Управление в индустрии питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а так же информации по вопросам сертификации услуг в РФ и за рубежом, стандартизации, метрологии, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответы на поставленные вопросы, в случае заимствования цитат из литературных источников, делается ссылка на источник.

Дисциплина «Управление в индустрии питания» базируется на Федеральных Законах в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и услуг, оказываемых предприятиями, а так же на нормативно-технологической документации в области общественного питания, поэтому данные документы требуют серьезного изучения и осмысления.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно, правильно оформлена и содержать два полных ответа, которые полностью раскрывают поставленные вопросы.

Текст контрольной работы излагается рукописным способом или в компьютерном варианте в тетради или на отдельных сброшюрованных листах.

На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте: Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта. В конце работы обязательно приводится библиографический список используемой литературы, оформленный соответствующим образом. В соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения контрольной работы. Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки: нужный вариант находится на пересечении последней и предпоследней цифр номера (шифра) зачетной книжки.

Таблица 1 - Определение номера варианта контрольной работы

		Последняя цифра шифра										
		А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Предпоследняя	цифра	0	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16
	шифра	1	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6
цифра	шифра	2	5	4	3	2	1	25	24	23	22	21
	шифра	3	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
	шифра	4	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	шифра	5	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16
	шифра	6	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6
	шифра	7	5	4	3	2	1	25	24	23	22	21
	шифра	8	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
	шифра	9	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

## 2 Оформление и порядок защиты контрольной работы

Основными требованиями к стилю и характеру изложения контрольной работы являются:

- *Краткость изложения.* Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными.

- *Логичность изложения.* Это важно как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно.

- *Четкость изложения.* При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики.

- *Использование специальной терминологии,* позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал.

- *Использование безличного наклонения.* Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»).

- *Грамотность изложения.* Безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

Контрольная работа выполняется студентом в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Контрольная работа должна быть выполнена в установленные учебным графиком сроки и представлена на кафедру технологии и организации общественного питания до начала очередной сессии для регистрации и передачи преподавателю.

Объем контрольной работы должен составлять 5-10 листов (формата А4). В конце работы необходимо оставлять 1 чистый лист для рецензии преподавателя. Преподаватель проверяет, отмечает ошибки, недостатки, допускает контрольную работу к защите или возвращает студенту на доработку. Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией. Защищенная контрольная работа остается на кафедре и хранится в соответствии с требованиями номенклатуры дел.

Каждая контрольная работа состоит из двух вопросов.

Порядок изложения контрольной работы:

- титульный лист;
- содержание варианта контрольной работы с указанием номера варианта;
- текст, последовательно раскрывающий 1 и 2 вопросы контрольной работы;
- список использованных источников.

### **Критерии оценивания контрольной работы:**

- оценка «зачтено», выставляется обучающемуся, если работа полностью раскрывает вопросы контрольной; указывает точные названия и определения; правильно формулирует понятия и категории; самостоятельно отвечает, умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использует дополнительную литературу и иные материалы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если работа полностью не раскрывает вопросы контрольной; имеет большое количество существенных ошибок; отсутствуют умения и навыки указывать точные названия и определения, правильно формулировать понятия и категории, самостоятельно отвечать, уметь анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме, использовать дополнительную литературу и иные материалы.

### **3 Варианты контрольных работ**

#### **Вариант 1.**

1. Понятия и виды корпоративной культуры.
2. Общие подходы к управлению организацией. Управление в условиях современной экономики.

#### **Вариант 2.**

1. Формулирование и развитие науки об управлении.
2. Теории мотивации персонала.

#### **Вариант 3.**

1. Основы современной системы управления предприятий питания.
2. Виды управленческих решений.

#### **Вариант 4.**

1. Функция организации в управлении предприятием питания.
2. Связь системы стимулирования персонала со стратегией организации.

#### **Вариант 5.**

1. Функция планирования в управлении предприятиями питания.
2. Принципы формирования эффективной системы стимулирования персонала.

#### **Вариант 6.**

1. Развитие теории управления в России.
2. Методы разработки управленческих решений.

#### **Вариант 7.**

1. Научные школы в управлении.
2. Оценка и аттестация персонала в предприятиях общественного питания.

#### **Вариант 8.**

1. Основные элементы процесса управления.
2. Особенности разработки и реализации управленческих решений в предприятиях общественного питания.

#### **Вариант 9.**

1. Основные функции управления.
2. Виды лояльности персонала.

**Вариант 10.**

1. Функция мотивации в управлении предприятием питания.
2. Система менеджмента качества в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

**Вариант 11.**

1. Функция контроля в управлении предприятием питания.
2. Инвестиционный менеджмент.

**Вариант 12.**

1. Тактика ресторанного менеджмента.
2. Понятие и виды организационных структур управления.

**Вариант 13.**

1. Методы и стили управления предприятиями индустрии гостеприимства.
2. Стратегии развития ресторанного бизнеса.

**Вариант 14.**

1. Система антикризисного менеджмента в предприятиях общественного питания.
2. Основные понятия мотивации и стимулирования персонала.

**Вариант 15.**

1. Власть, влияние, лидерство в управлении предприятием питания.
2. Сущность, цели и задачи управления организацией.

**Вариант 16.**

1. Кадровая политика и ее планирование на предприятии.
2. Цели и задачи самоменеджмента.

**Вариант 17.**

1. Сущность и роль коммуникаций в системе управления.
2. Принципы формирования системы управления организацией.

**Вариант 18.**

1. Сущность и особенности управления персоналом организации.
2. Принципы формирования системы управления организацией.

**Вариант 19.**

1. Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений.

2. Виды карьеры. Процесс планирования карьеры.

**Вариант 20.**

1. Современная политика оплаты труда.
2. Формы и методы развития персонала.

**Вариант 21.**

1. Основные теории, методики и факторы , влияющие на систему развития персонала.
2. Линейные и аппаратные полномочия. Эффективная организация структуры полномочий.

**Вариант 22.**

1. Процесс коммуникации и эффективность управления предприятием.
2. Управление производством предприятия питания, обеспечение качества.

**Вариант 23.**

1. Управленческий аудит сильных и слабых сторон организации.
2. Формирование и развитие трудовых ресурсов.

**Вариант 24.**

1. Управление стратегией организации и контроль за ее реализацией.
2. Делегирование, ответственность и полномочия в системе управления.

**Вариант 25.**

1. Причины и типы организационных конфликтов Методы управление конфликтами.
2. Основные этапы построения системы обучения персонала. Коучинг как форма развития персонала. Оценка эффективности обучения персонала.



## **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### Основная литература

1. Управление организацией: Учебник / А.Г. Поршнева, Г.Л. Азоев, В.П. Баранчев; Под ред. А.Г. Поршнева и др. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 736 с.  
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484522>
2. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / ред.: В. Я. Горфинкель, Т. Г. Попадюк. - Москва : Проспект, 2015. - 422 с.
3. Фрейдина, Е.В. Управление качеством [Текст] : учебное пособие / Е. В. Фрейдина. - 2-е изд., стереотип. - Москва : Омега-Л, 2015. - 189 с.
4. Коротков, Э.М. Исследование систем управления [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата по направлению "Менеджмент" / Э. М. Коротков ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 226 с.
5. Менеджмент. Теория и практика [Текст] : учебник для вузов по направлению и специальности "Менеджмент" / Финанс. ун-т при правительстве РФ ; под общ. ред. И. Н. Шапкина. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 692 с.

### Дополнительная литература

1. Управленческий анализ в различных отраслях: Учебное пособие / Н.А. Казакова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2014. - 288 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).  
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460955>
2. Управленческий гений. По стопам великих менеджеров [Электронный ресурс] / Ф. Делвс Бротон ; пер. с англ. В.Н. Егорова.—Эл. изд.—Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 334 с.).—М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544897>
3. Управление персоналом. Практикум: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Управление персоналом", "Менеджмент организации" / Базаров Т.Ю. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883716>
4. Управление персоналом в России: история и современность: Монография / А.Я. Кибанов, И.А. Эсаулова и др.; Под ред. А.Я. Кибанова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.  
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=472299>
5. Управление персоналом организации: Практикум: Учебное пособие / ГУУ; Под ред. проф. А.Я. Кибанова - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 365 с.  
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=480583>
6. Управление организацией: Учебник / А.Г. Поршнева, Г.Л. Азоев, В.П. Баранчев; Под ред. А.Г. Поршнева и др. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 736 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484522>

7. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России, №1 (16)/2015: Научно-практический журнал/Кибанов А. Я. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 80 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503270>

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Форма титульного листа контрольной работы

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

\_\_\_\_\_ институт

\_\_\_\_\_ кафедра

### КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

ПО \_\_\_\_\_  
наименование дисциплины

\_\_\_\_\_ тема (вариант)

Преподаватель

\_\_\_\_\_ подпись, дата

\_\_\_\_\_ инициалы, фамилия

Студент \_\_\_\_\_  
номер группы, зачетной книжки

\_\_\_\_\_ подпись, дата

\_\_\_\_\_ инициалы, фамилия

Красноярск 20\_\_