

**Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное  
учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт торговли и сферы услуг**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**УПРАВЛЕНИЕ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

*Методические указания для выполнения контрольной работы для студентов  
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции  
и организация общественного питания».  
заочной формы обучения*

Красноярск 2023

Управление в индустрии питания: метод. указания для выполнения контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Институт торговли и сферы услуг ; сост.: О. А. Яброва, О.А. Сизых. - Красноярск : СФУ, 2023. – 11 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» институт торговли и сферы услуг, 2023

## Оглавление

Введение.....	4
1 Требования к выполнению, оформлению и представлению контрольной работы.....	5
2 Оформление и порядок защиты контрольной работы .....	5
3 Варианты контрольных работ.....	7
Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .....	10

## ВВЕДЕНИЕ

Контрольная работа является промежуточным этапом изучения теоретического и практического курса дисциплины управление в индустрии питания направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения, и предназначена для закрепления и углубления полученных знаний, умений и навыков.

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

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.

## 1 Требования к выполнению, оформлению и представлению контрольной работы

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

## 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.

Оформление контрольной работы должно строго соответствовать требованиям СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [8].

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>

8. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>