

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



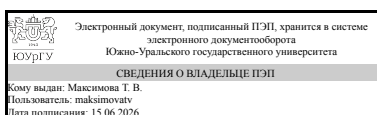
А. А. Руциц

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.09 Менеджмент  
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
уровень Бакалавриат  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Менеджмент

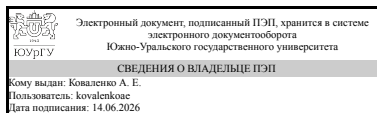
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
к.экон.н., доц.



Т. В. Максимова

Разработчик программы,  
к.экон.н., доцент



А. Е. Коваленко

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся системы профессиональных компетенций в области управления организациями, обеспечивающей способность проводить комплексный анализ деятельности организаций, разрабатывать и реализовывать эффективные управленческие решения, организовывать процессы достижения целей с учётом современных требований к качеству управления, а также выстраивать интегрированные системы управления с применением цифровых инструментов и принципов устойчивого развития. Задачи дисциплины: - Теоретико-методологическая: сформировать системные знания о сущности, принципах и современных подходах к управлению организациями, включая специфику управления сервисными организациями, особенности менеджмента услуг и управления качеством сервиса. - Аналитическая: развить навыки проведения анализа деятельности организаций, изучения потребительского поведения при выборе сервисных услуг, выявления ключевых потребностей, ожиданий и критериев оценки качества услуг со стороны потребителей. - Стратегическая: освоить методы анализа конкурентной среды организаций, сформировать представления о анализе внешней и внутренней среды организаций. - Коммуникативная: получить представление о коммуникации как основной функции менеджмента, интегрирующей все функции менеджмента в единую систему управления организационными процессами. - Практико-ориентированная: развить навыки интеграции стратегического, тактического, операционного менеджмента для осуществления управленческого воздействия с учетом динамичной и изменчивой внешней среды организации.

## Краткое содержание дисциплины

Дисциплина «Менеджмент» направлена на формирование у обучающихся системы знаний и практических компетенций, необходимых для эффективного управления организациями в условиях цифровой трансформации и растущей конкуренции.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                                                                             | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования<br>Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели<br>Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления. |
| УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                | Знает: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы<br>Умеет: планировать перспективные цели                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | <p>собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей;</p> <p>реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей</p> <p>Имеет практический опыт: составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | <p>Знает: Методы и технологии менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Умеет: Использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Имеет практический опыт: Работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> |

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана                                                                                             | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.О.32 Основы проектной деятельности,</p> <p>1.О.28 Сырье и материалы общественного питания,</p> <p>Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)</p> | <p>1.Ф.03 Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса,</p> <p>1.О.33 Проектная деятельность,</p> <p>1.Ф.02 Проектирование процесса оказания услуг,</p> <p>1.О.31 Маркетинг,</p> <p>1.О.08 Экономика предприятия</p> |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина                                     | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.28 Сырье и материалы общественного питания | <p>Знает: качественный и количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции, виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания</p> <p>Умеет: определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья</p> |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | Имеет практический опыт: определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов, организации рационального использования сырья при производстве продукции питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1.О.32 Основы проектной деятельности           | <p>Знает: основы социального взаимодействия и работы в команде, основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления, естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: работы в команде, участия в проектной деятельности, применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности</p>                                                                                                           |
| Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр) | <p>Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов</p> <p>Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов</p> <p>Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и</p> |

|  |                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | представления информации из различных источников и баз данных, эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 12,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |
|                                                                            |             | 5                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 108         | 108                                |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 4           | 4                                  |
| Лекции (Л)                                                                 | 0           | 0                                  |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 4           | 4                                  |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 0           | 0                                  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 95,5        | 95,5                               |
| Подготовка к экзамену                                                      | 25          | 25                                 |
| Подготовка к практическим занятиям                                         | 30          | 30                                 |
| Изучение теоретического материала по темам дисциплины                      | 25          | 25                                 |
| Подготовка к экзамену. Изучение исторических аспектов менеджмента          | 15,5        | 15.5                               |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 8,5         | 8,5                                |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | экзамен                            |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                                                                                            | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---|----|----|
|           |                                                                                                                             | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Природа управления и менеджмента. Основные управленческие подходы. Система законов и принципов менеджмента                  | 1                                         | 0 | 1  | 0  |
| 2         | Принятие управленческих решений на основе технологий бенчмаркинга. Проектирование организационных отношений в сфере сервиса | 1                                         | 0 | 1  | 0  |
| 3         | Основные функции менеджмента. Стратегия и тактика менеджмента. АИ в менеджменте                                             | 1                                         | 0 | 1  | 0  |
| 4         | Менеджмент бизнес-процессов. Управленческое воздействие в организации. Лидерство и групповая динамика.                      | 1                                         | 0 | 1  | 0  |

##### 5.1. Лекции

Не предусмотрены

##### 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара                                                                                                                                         | Кол-во часов |
|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | Изучение природы управления и менеджмента в сервиса. Ответы на теоретические вопросы. Анализ и сравнение управленческих подходов: применение принципов менеджмента в кейс-ситуациях                         | 1            |
| 2         | 2         | Изучение технологий принятия управленческих решений. Выполнение практического задания по выбору оптимальной альтернативы на основе технологий бенчмаркинга и разработки организационной структуры компании. | 1            |
| 3         | 3         | Изучение основных функций в менеджменте на примере произвольно выбранного предприятия. Выполнение практического задания по теме AI в менеджменте.                                                           | 1            |
| 4         | 4         | Моделирование бизнес-процессов и развитие лидерских компетенций в управленческой деятельности на основе работы на кейс-ситуацией.                                                                           | 1            |

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |              |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС                                            | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к экзамену                                 | Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с.<br>Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18459-4. | 5       | 25           |
| Подготовка к практическим занятиям                    | Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 282 с. Рекомендуется к ознакомлению глава 4, 5 и 6 учебника с выполнением тестирования.                                                                                     | 5       | 30           |
| Изучение теоретического материала по темам дисциплины | Лекционный материал курса (в формате кратких иллюстрированных презентаций). Представлен в электронном курсе Менеджмент. Презентации лекционного материала, каждая посвящена отдельной теме курса и связана с практическим заданием. Менеджмент : учебник для                                                                                                                                                           | 5       | 25           |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |      |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
|                                                                   | вузов / ответственные редакторы Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16387-2.                                                                                             |   |      |
| Подготовка к экзамену. Изучение исторических аспектов менеджмента | Титов, В. Н. Теория и история менеджмента : учебник и практикум для вузов / В. Н. Титов, Г. Н. Суханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 487 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05725-6.. Рекомендуется к ознакомлению: Глава 3, Главы 7-11. | 5 | 15,5 |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия                                                                                                                                        | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 5        | Текущий контроль | Анализ природы управления и менеджмента в сервисе: ответы на теоретические вопросы, сравнение управленческих подходов, применение принципов менеджмента в кейс-ситуациях | 1   | 5          | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии начисления баллов: корректно определена природа управления, проведено сравнение минимум 2–3 управленческих школ, кейс-ситуация проанализирована с применением релевантных принципов, выводы аргументированы – 5 баллов; работа выполнена с незначительными недочетами в глубине сравнения или аргументации – 4 балла; есть замечания к выбору школы или механическому применению принципов к кейсу – 3 балла; работа содержит грубые ошибки в трактовке подходов, но структура анализа сохранена – 2 балла; работа не представлена – 0 баллов. | экзамен          |
| 2    | 5        | Текущий контроль | Принятие управленческих решений на основе технологий                                                                                                                     | 1   | 5          | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | экзамен          |

|   |   |                  |                                                                                                     |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|---|---|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  | бенчмаркинга: выбор оптимальной альтернативы и проектирование организационной структуры предприятия |   |   | обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии начисления баллов: корректно проведен бенчмаркинг (выбраны релевантные объекты-эталоны, определены показатели), обоснован выбор оптимальной управленческой альтернативы, разработана логичная организационная структура с учетом специфики сервиса – 5 баллов; незначительные недочеты в подборе бенчмарков или детализации структурных блоков – 4 балла; замечания к обоснованию выбора альтернативы или связности элементов структуры – 3 балла; грубые ошибки в методике бенчмаркинга или архитектуре структуры, но общая логика проектирования прослеживается – 2 балла; работа не представлена – 0 баллов.                                                                                                                                                                                                                 |         |
| 3 | 5 | Текущий контроль | Применение основных функций менеджмента и AI-инструментов в управлении сервисным предприятием       | 1 | 5 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии начисления баллов: корректно проанализированы функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль) на примере предприятия, грамотно применены AI-инструменты (промт-инжиниринг, генерация/анализ данных) для решения управленческой задачи, получен практический результат с верификацией эффективности – 5 баллов; незначительные недочеты в описании функций или детализации работы с ИИ – 4 балла; замечания к интеграции AI-результатов в управленческие функции или отсутствию критической проверки данных – 3 балла; грубые ошибки в понимании функций менеджмента или применении ИИ, но общая направленность задания сохранена – 2 балла; работа не представлена – 0 баллов. | экзамен |
| 4 | 5 | Текущий контроль | Моделирование бизнес-процессов и развитие лидерских компетенций:                                    | 1 | 5 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | экзамен |

|   |   |                          |                                                   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
|---|---|--------------------------|---------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                          | работа с кейс-ситуацией по управлению коллективом |   |    | обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).<br>Критерии начисления баллов: корректно смоделирован бизнес-процесс (схема AS IS/TO BE или аналогичная), продемонстрированы навыки социального взаимодействия и лидерства (распределение ролей, коммуникация, делегирование), предложены решения кейса с учетом принципов УК-3 и УК-6, выводы обоснованы – 5 баллов; незначительные недочеты в визуализации процесса или аргументации лидерских решений – 4 балла; замечания к связности модели процесса или практической применимости техник саморазвития/командного управления – 3 балла; грубые ошибки в моделировании или отсутствии командного/лидерского компонента, но логика анализа сохранена – 2 балла; работа не представлена – 0 баллов. |         |
| 5 | 5 | Промежуточная аттестация | Итоговое тестирование                             | - | 10 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Тестирование включает 50 вопросов с единственным вариантом ответа, охватывающих все разделы курса. На выполнение теста отводится 40 минут. Критерии начисления баллов: за каждый правильный ответ начисляется 0,2 балла, за неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов – 10.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | экзамен |

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| экзамен                      | При недостаточной и/или не устраивающей студента величине рейтинга ему может быть предложено пройти собеседование по основным разделам дисциплины. Собеседование включает вопросы по выполненным студентом практическим заданиям и теоретическому тестированию. Направлено на объективную оценку знаний, умений и навыков студента в рамках изученной дисциплины. Критерии оценивания вопросов собеседования: 5 баллов: студент правильно ответил на 3 | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>вопроса по заданиям текущего контроля (в том числе теоретическое тестирование) 4 балла студент правильно ответил на 2 вопроса по заданиям текущего контроля (в том числе теоретическое тестирование) 3 балла студент правильно ответил на 1 вопрос по заданиям текущего контроля (в том числе теоретическое тестирование) 2 балла студент не смог представить ответ по заданиям текущего контроля (в том числе теоретическое тестирование) Максимальное количество баллов – 5.</p> |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                        | № КМ |   |   |   |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|
|             |                                                                                                                                                                                                                                            | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 |
| УК-2        | Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования                                                                                                                               |      | + |   |   | + |
| УК-2        | Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели                                                                                                                                                   |      | + |   |   | + |
| УК-2        | Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления. |      | + |   |   | + |
| УК-6        | Знает: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы                                                                                                              | +    | + | + | + | + |
| УК-6        | Умеет: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей                           | +    | + | + | + | + |
| УК-6        | Имеет практический опыт: составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели                                                                                                                                         | +    | + |   |   | + |
| ОПК-5       | Знает: Методы и технологии менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов                                                        | +    |   |   |   | + |
| ОПК-5       | Умеет: Использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов                                                        |      |   |   |   | + |
| ОПК-5       | Имеет практический опыт: Работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов                                  | +    |   |   |   | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

Не предусмотрена

#### б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1.

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы            | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|---------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Основная литература       | Образовательная платформа Юрайт          | Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов. — М.: Юрайт, 2026. — 282 с. — (Исследования и разработки). — ISBN 978-5-534-16387-2. <a href="https://urait.ru/bcode/586941">https://urait.ru/bcode/586941</a> |
| 2 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Менеджмент : учебник для вузов / ответственные редакторы Н. И. А. И. Москвитин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16387-2. <a href="https://urait.ru/bcode/58292">https://urait.ru/bcode/58292</a>                                                   |
| 3 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Титов, В. Н. Теория и история менеджмента : учебник и практикум для вузов / В. Н. Титов, Г. Н. Суханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 400 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05725-6. <a href="https://urait.ru/bcode/583945">https://urait.ru/bcode/583945</a>                        |
| 4 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. <a href="https://urait.ru/bcode/584294">https://urait.ru/bcode/584294</a>                  |
| 5 | Дополнительная литература | eLIBRARY.RU                              | Российский журнал Менеджмента. ISSN: 1729-7427. URL: <a href="https://rjm.ru">https://rjm.ru</a> <a href="https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=9611&amp;ysclid=mqcnuqf98">https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=9611&amp;ysclid=mqcnuqf98</a>                                          |
| 6 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. А. А. М. Сергеев. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 400 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18459-4. <a href="https://urait.ru/bcode/584294">https://urait.ru/bcode/584294</a>                                     |

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)
3. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)
4. Igor Pavlov-7-Zip (бессрочно)
5. ABBYY-FineReader 8(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. без ограничения срока действия-Консультант Плюс (Златоуст)(бессрочно)

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | № | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, |
|-------------|---|--------------------------------------------------------------|
|-------------|---|--------------------------------------------------------------|

|                                 |      |                                                                                     |
|---------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | ауд. | предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
| Практические занятия и семинары |      | Компьютер, подключенный к интернету. Микрофон.                                      |
| Самостоятельная работа студента |      | Компьютер, подключенный к интернету. Микрофон.                                      |
| Экзамен                         |      | Компьютер, подключенный к интернету. Микрофон.                                      |