



## Жұмыс оқу бағдарламасы Рабочая учебная программа

«Қоғамдық тамақтандыру қызметінің менеджменті»  
«Организация менеджмента в сфере питания»

Мамандық Специальность	01140800- Кәсіптік оқыту (салалар бойынша) 01140800- Профессиональное обучение ( по отраслям)
Біліктілігі	4S01140802- Өндірістік оқыту шебері, техник-технолог (барлық атаулар)
Квалификация	4S01140802- Мастер производственного обучения, техник – технолог (всех наименований)
Оқыту нысаны Форма обучения	күндізгі негізгі орта білім беру негізінде очная на базе основного среднего образования
Жалпы сағат саны Общее количество часов	40 сағат/часа
Әзірлеуші Разработчик	Курмангожина Л.М

Циклдік әдістемелік комиссиясының  
отырысында қарастырылды/  
Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от "27" 08 2022 г.  
Председатель Л.М Курмангожина Л.М  
(подпись) Ф.И.О

### Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по дисциплине «Организация менеджмента в сфере питания» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом Республики Казахстан технического и профессионального образования по специальности 01140800-Профессиональное обучение (по отраслям) для квалификации 4S01140802- Мастер производственного обучения, техник – технолог (всех наименований).

#### Описание дисциплины

Цель дисциплины – сформировать у студентов понимание основных принципов и методов управления предприятием общественного питания, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных рыночных условиях, дать знания для понимания природы управленческих процессов и их специфики проявления в различных типах предприятий.

*Студенты должны знать:* Место, роль и сущность процесса управления в деятельности предприятия общественного питания; Содержание общих функций управления, основных процессов и средств принятия решений; Тенденции развития форм и методов управления в современных условиях хозяйствования.

*Студенты должны уметь:* применять на практике принципы, методы и модели управления предприятием общественного питания; оценивать ситуацию в соответствии с условиями внешней и внутренней среды; осуществлять выбор целей, задач и стратегий развития предприятия общественного питания; оценивать эффективность управленческих решений.

*Студенты должны владеть:* навыками обоснования и выбора управленческих решений; методами проектирования и организации процесса развития предприятия питания.

Методика изучения дисциплины строится в основном на сочетании теоретических и лабораторно - практических занятий. Лабораторно - практические занятия способствуют глубокому усвоению материалов, прививают студентам навыки ведения дискуссий и умения отстаивать свое мнение.

#### Формируемые компетенции:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Уметь: анализировать организационную структуру и уметь разрабатывать предложения по совершенствованию; анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению эффективности.

Определять проблемы в различных ситуациях, принимать ответственные решения, оценивать последствия своего решения.

Владеть методами реализации основных управленческих функций.

**Пререквезиты:** Для изучения курса «Организация менеджмента в сфере питания» студентам необходимы знания следующих дисциплин: основы маркетинга, основы экономики.

**Постреквезиты:** «Организация менеджмента в сфере питания» является общепрофессиональной дисциплиной, формирующей базовые знания, необходимые для освоения специальных дисциплин.

#### Необходимые средства обучения, оборудование

1. Габит Ж.Х. Микроэкономика - Астана, Фолиант, 2012
2. Бекмолдин С.К. Экономическая теория - Астана, Фолиант, 2012
3. Чайжунусова Г.Ж. Основы экономики. Астана, Фолиант, 2011
4. Шуленбаева С. Практикум по основам рыночной экономики, Фолиант, 2011
5. Хамитова Г. Экономика и основы предпринимательства, Фолиант, 2011
6. Бекболсынова А. Налоги и налогообложение, Фолиант, 2014
7. Нурпеис Е. Основы макроэкономики, Фолиант, 2011
8. Ходжаниязова Ж.Т. Основы рыночной экономики, Фолиант, 2011
9. Скала В.И., Скала Б.В. Трудовые отношения в РК, 2012 Ю.Проскура В.П. Индивидуальное предпринимательство, 2011

#### Контактная информация преподавателя (ей):

Курмангожина Ляззат Маликовна      тел.: 8-701-680-08-51,      e-mail: klyazm79@mail.ru

**Содержание рабочей учебной дисциплины**

№	Наименование разделов, подразделов и тем	Всего часов	В том числе		
			Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/профессиональная практика
1.	<b>Тема 1. Введение</b> <b>Результаты обучения:</b> формулировать назначение и задачи менеджмента <b>Критерии оценки:</b> исследует место менеджмента в системе социально – экономических категорий	2	2	-	
2.	<b>Тема 2. Предприятия общественного питания как объекты управления</b> <b>Результаты обучения:</b> характеризовать субъекты и объекты управления <b>Критерии оценки:</b> описывать предприятия прямые и обратные связи, систему управления <i>ЛПЗ №1 Предприятия общественного питания как объекты управления</i>	4	2	2	
3.	<b>Тема 3. Внешняя и внутренняя среды организации</b> <b>Результаты обучения:</b> характеризовать внешнюю и внутреннюю среду организации <b>Критерии оценки:</b> называет признаки организации; факторы прямого и косвенного воздействия <i>ЛПЗ №2. Внешняя и внутренняя среды организации</i>	4	2	2	
4.	<b>Тема 4. Системы управления предприятиями общественного питания</b> <b>Результаты обучения:</b> называть виды организационных структур управления предприятием <b>Критерии оценки:</b> характеризует основные типы структур управления, их преимущества и недостатки <i>ЛПЗ №3 Системы управления предприятиями общественного питания</i>	4	2	2	
5.	<b>Тема 5. Основные функции управления предприятиями общественного питания</b> <b>Результаты обучения:</b> характеризовать основные функции менеджмента; сущность стратегического и тактического планирования; критерии мотивации; организация и проведение контроля в предприятиях общественного питания <b>Критерии оценки:</b> определяет миссию и осуществляет планирование деятельности предприятия; <i>ЛПЗ №4, 5 Основные функции управления предприятиями общественного питания</i>	6	2	4	
6.	<b>Тема 6. Разработка управленческих решений</b> <b>Результаты обучения:</b> излагать управленческие решения: понятие, сущность, типы и условия принятия <b>Критерии оценки:</b> раскрывает методы принятия эффективных решений («мозговой штурм», теория игр и др)	4	2	2	

	<i>ЛПЗ №6 Разработка управленческих решений</i>				
7.	<b>Тема 7. Власть, стили руководства и лидерство</b> <b>Результаты обучения:</b> характеризовать методы власти; подходы к лидерству с позиции личных качеств; <b>Критерии оценки:</b> называет и раскрывает преимущества и недостатки каждого стиля; виды власти <i>ЛПЗ №7 Власть, стили руководства и лидерство</i>	4	2	2	
8.	<b>Тема 8. Коммуникации в управлении</b> <b>Результаты обучения:</b> объяснять роль коммуникации в организации; процесс коммуникации как средство передачи информации <b>Критерии оценки:</b> описывает особенности процесса коммуникации в предприятиях общественного питания <i>ЛПЗ №8 Коммуникации в управлении</i>	4	2	2	
9.	<b>Тема 9. Самоменеджмент</b> <b>Результаты обучения:</b> выявлять и оценивать лично – деловые качества руководителя <b>Критерии оценки:</b> описывает составляющие имиджа менеджера, требования к лично – деловым качествам менеджера <i>ЛПЗ №9 Самоменеджмент</i>	4	2	2	
10.	<b>Тема 10. Управление конфликтами</b> <b>Результаты обучения:</b> исследовать причины возникновения конфликтов, их последствия <b>Критерии оценки:</b> описывает методы управления конфликтами и правила поведения в конфликте <i>ЛПЗ №10 Управление конфликтами</i>	4	2	2	
	<b>Итого</b>	<b>40 ч</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	