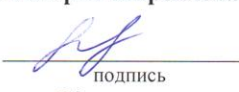


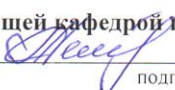


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.


Разработчик  Магомедов А.Г., к.э.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 10 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Шабанова М.М., д.э.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры технологии продукции и организации общественного питания от 14.09.2021 года, протокол № 1.

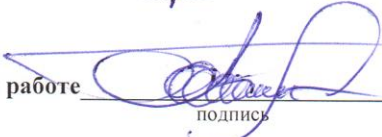
Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии технологического факультета от \_\_\_\_\_ 2021 года, протокол № \_\_\_\_\_.

Председатель Методической комиссии технологического факультета  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 21 » 09 2021 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_  
 Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

/Начальник УО \_\_\_\_\_  
 Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.О. проректора по учебной работе \_\_\_\_\_  
 Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины.**

Целью настоящего курса является получение системных знаний в области менеджмента, овладение основными тенденциями его развития на современном этапе, а также изучение организации менеджмента на предприятиях (компаниях, фирмах).

В ходе достижения указанной цели решаются следующие задачи:

- формирование у студентов научных фундаментальных теоретических знаний в области менеджмента;
- приобретение студентами системных практических навыков выполнения основных функций менеджмента;
- овладение методами менеджмента;
- ознакомление студентов с механизмом принятия решений и оценкой их эффективности;
- выработка умений в управлении персоналом, в управлении конфликтами, стрессами и изменениями;
- обоснование необходимости оценки эффективности управления.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Менеджмент» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана направления 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного сервиса».

Для освоения дисциплины необходимы компетенции, приобретаемые при изучении других дисциплин названного цикла.

Освоение дисциплины «Менеджмент» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин учебного плана: Маркетинг, Основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия, Логистика, Логика и другие.

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

*В результате освоения дисциплины Деловые коммуникации студент должен овладеть следующими компетенциями:*

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
<b>УК-6</b>	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям УК-6.2. Умеет выбирать приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям УК-6.3. Владеет методикой выбора приоритетов профессионального роста и способов совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
<b>ОПК-5</b>	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Знает состав и последовательность мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания ОПК-5.2. Умеет разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания ОПК-5.3. Владеет навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

#### 4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

<b>Форма обучения</b>	<b>очная</b>	<b>очно-заочная</b>	<b>заочная</b>
<b>Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)</b>	<b>3/108</b>	<b>3/108</b>	<b>3/108</b>
<b>Лекции, час</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>4</b>
<b>Практические занятия, час</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>4</b>
<b>Лабораторные занятия, час</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Самостоятельная работа, час</b>	<b>38</b>	<b>54</b>	<b>91</b>
<b>Курсовой проект (работа), РГР, семестр</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов, при заочной форме 1 ЗЕТ – 9 часов на контроль)</b>	<b>1 ЗЕТ/ 36 час. экзамен</b>	<b>1 ЗЕТ/ 36 час. экзамен</b>	<b>1 ЗЕТ/ 9 час. на контроль</b>

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Очная форма				Очно-заочная форма				Заочная форма			
		ЛК	ПЗ	ЛБ	СР	ЛК	ПЗ	ЛБ	СР	ЛК	ПЗ	ЛБ	СР
1	Лекция №1 ТЕМА 1: СОДЕРЖАНИЕ И ЗАДАЧИ МЕНЕДЖМЕНТА. 1. Сущность и содержание менеджмента. 2. Цели и задачи менеджмента. 3. Инфраструктура менеджмента.	2	2	-	2			-	8			-	10
2	Лекция №2 ТЕМА 2: ОРГАНИЗАЦИЯ КАК ОБЪЕКТ МЕНЕДЖМЕНТА. 1. Понятие и общие характеристики организации. 2. Нормативно-правовая база организации. 3. Внутренняя среда организации. 4. Внешняя среда организации.	2	2	-	4			-	6			-	10
3	Лекция №3 ТЕМА 3: ЦЕЛИ, ПРИНЦИПЫ И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ. 1. Понятия целей и их классификация. 2. Стратегия управления и ее виды. 3. Принципы управления. 4. Основные методы управления.	2	2	-	4	2	2	-	6	1	1	-	10
4	Лекция №4 ТЕМА 4: ПРОЦЕСС КОММУНИКАЦИИ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ. 1.Сущность и виды коммуникаций в организации 2. Элементы и этапы процесса коммуникации. 3.Преграды на пути обмена информацией в организационных коммуникациях.	2	2	-	4			-	8			-	10

5	<p>Лекция №5</p> <p>ТЕМА 5: ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ МЕНЕДЖМЕНТА.</p> <p>1. Внутрифирменное планирование как функция управления.</p> <p>2. Организация как функция управления. 3. Мотивация как функция управления.</p> <p>4. Функция контроля и учета в менеджменте.</p>	2	2	-	6	2	2	-	4	1	1	-	10
	<p>Лекция №6</p> <p>ТЕМА 6: ПРОЦЕСС ПРИНЯТИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ.</p> <p>1. Содержание и стадии процесса принятия решений.</p> <p>2. Классификация управленческих решений.</p> <p>3. Факторы, влияющие на процесс принятия решений.</p> <p>4. Важнейшие области принятия решений.</p>	2	2	-	6	2	2	-	8	1	1	-	11
	<p>Лекция №7</p> <p>ТЕМА 7: ГРУППОВАЯ ДИНАМИКА И ФОРМИРОВАНИЕ ГРУППОВОГО ПОВЕДЕНИЯ В ОРГАНИЗАЦИИ.</p> <p>1. Понятие группы и классификация групп.</p> <p>2. Основные характеристики группы.</p> <p>3. Взаимодействие человека и группы.</p>	2	2	-	4			-	8			-	10
	<p>Лекция №8</p> <p>ТЕМА 8: ЛИДЕРСТВО В ОРГАНИЗАЦИИ.</p> <p>1. Лидерство и руководство.</p> <p>2. Типы и функции лидеров.</p> <p>3. Основные стили лидерства и руководства.</p> <p>4. Основные подходы к теории лидерства.</p>	2	2	-	4	2	2	-	4	1	1	-	10

Лекция №9 ТЕМА 9: УПРАВЛЕНИЕ КОНФЛИКТАМИ В ОРГАНИЗАЦИИ. 1. Сущность и виды конфликтов в организации. 2. Причины и последствия конфликтов. 3. Способы разрешения конфликтных ситуаций.	1	1	-	4	1	1	-	2			-	10
Формы текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 темы 2 аттестация 4-6 темы 3 аттестация 6-9 темы				Контрольная работа				Контрольная работа			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Экзамен (3 семестр)				Экзамен (4 семестр)				Экзамен (9 семестр)			
Итого по семестру:	17	17	-	38	9	9	-	54	4	4	-	91



#### 4.2. Содержание лабораторных (практических) занятий

№	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очно	Очно-заочно	Заочно	
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Содержание и задачи менеджмента	2			1-7
2	2	Организация как объект менеджмента	2			1-7
3	3	Цели, принципы и методы управления	2	2	1	1-7
4	4	Процесс коммуникации и эффективность управления	2			1-7
5	5	Основные функции менеджмента	2	2	1	1-7
6	6	Процесс принятия и реализации управленческих решений	2	2	1	1-7
7	7	Групповая динамика и формирование группового поведения в организации	2			1-7
8	8	Лидерство в организации	2	2	1	1-7
9	9	Управление конфликтами в организации	1	1		1-7
<b>Итого:</b>			17	9	4	

### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Форма контроля СРС
		Очно	Очно-заочно	Заочно		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	Разнообразие моделей менеджмента	2	8	10	1-7	доклад
2	Основные законы и жизненный цикл организации	4	6	10	1-7	реферат
3	Экономические методы управления	4	6	10	1-7	доклад
4	Структура коммуникации и коммуникационные стили	4	8	10	1-7	реферат
5	Типы организационных структур	6	4	10	1-7	доклад
6	Основные методы принятия решений	6	8	11	1-7	реферат
7	Эффективность групповой деятельности	4	8	10	1-7	доклад
8	Качества и черты личности лидера	4	4	10	1-7	реферат
9	Стили разрешения межличностных конфликтов	4	2	10	1-7	реферат
<b>Итого:</b>		38	54	91		

## **5. Образовательные технологии**

В рамках курса «Менеджмент» уделяется особое внимание установлению межпредметных связей, демонстрации возможности применения полученных знаний в практической деятельности.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки реализации компетентностного подхода широко используются в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках учебного курса предусматриваются встречи с представителями различных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов в области экономики и управления.

В лекционных занятиях используются следующие инновационные методы:

- групповая форма обучения - форма обучения, позволяющая обучающимся эффективно взаимодействовать в микрогруппах при формировании и закреплении знаний;

- компетентностный подход к оценке знаний - это подход, акцентирующий внимание на результатах образования, причём в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях;

- личностно-ориентированное обучение - это такое обучение, где во главу угла ставится личность обучаемого, ее самобытность, самоценность, субъектный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования;

- междисциплинарный подход - подход к обучению, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи;

- развивающее обучение – ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и на их реализацию. В концепции развивающего обучения учащийся рассматривается не как объект обучающих воздействий учителя, а как самоизменяющийся субъект учения.

В процессе выполнения практических занятий используются следующие методы:

- исследовательский метод обучения - метод обучения, обеспечивающий возможность организации поисковой деятельности обучаемых по решению новых для них проблем, в процессе которой осуществляется овладение

обучаемыми методами научного познания и развитие творческой деятельности;

- метод рейтинга - определение оценки деятельности личности или события. В последние годы начинает использоваться как метод контроля и оценки в учебно-воспитательном процессе;

- проблемно-ориентированный подход - подход к обучению, позволяющий сфокусировать внимание студентов на анализе и разрешении какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 20% от объема аудиторных занятий (6,8 часов)

**6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов**

Оценочные средства приведены в ФОС

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)  
Рекомендуемая литература и источники информации (основная и  
дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение, электронно-библиотечные и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В библиотеке/на кафедре	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1	лк, пз, срс	Менеджмент: учебник для вузов	Герчикова И.Н.	ЮНИТИ-ДАНА, 2017	<a href="https://www.iprbookshop.ru/81661.html">https://www.iprbookshop.ru/81661.html</a>	
2.	лк, пз, срс	Основы менеджмента: учебник	Цветков А. Н.	Санкт Петербург: Лань, 2019.	<a href="https://e.lanbook.com/book/156404">https://e.lanbook.com/book/156404</a>	
3.	лк, пз, срс	Теория менеджмента: учебное пособие	Абдуллаева Т.К., Муллахмедова С.С., Гамидуллаев Р.Б.	Махачкала, ДГТУ 2018	5	5
4.	лк, пз, срс	Основы менеджмента: учебник	Эриашвили Н.Д.	ЮНИТИ-ДАНА, 2017	<a href="https://www.iprbookshop.ru/71768.html">https://www.iprbookshop.ru/71768.html</a>	
<b>Дополнительная</b>						
5.	лк, пз, срс	Коммуникационный менеджмент: учебно-методическое пособие	Васильева Е.Ю. , Сергиевская Н.В	Москва: Издательство МИСИ – МГСУ, 2020	<a href="https://e.lanbook.com/book/145059">https://e.lanbook.com/book/145059</a>	
6.	лк,пз, срс	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Пермякова Л.В.	Кемеровский государственный университет, 2018.	<a href="https://e.lanbook.com/book/107700">https://e.lanbook.com/book/107700</a>	
7.	лк,пз, срс	Основы менеджмента: курс лекций	Кулаков Ю.Н., Федосьина А.В., Князев Д.В., Горев С.В.	Москва, МГСУ, ЭБС АСВ, 2014	<a href="https://www.iprbookshop.ru/26861.html">https://www.iprbookshop.ru/26861.html</a>	

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

На факультете ФИСвЭиУ ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» имеются аудитории, оборудованные интерактивными, мультимедийными досками, проекторами, что позволяет читать лекции в формате презентаций, разработанных с помощью пакета прикладных программ MS PowerPoint, использовать наглядные, иллюстрированные материалы, обширную информацию в табличной и графической формах, а также электронные ресурсы сети Интернет.

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;
  - весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.
  - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
  - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

## 9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

или делается отметка о нецелесообразности внесения каких-либо изменений или дополнений на данный учебный год.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

**Согласовано:**

Декан (директор) \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)



(обязательное к рабочей программе дисциплины)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Менеджмент»

Уровень образования	бакалавриат <small>(бакалавриат/магистратура/специалитет)</small>
Направление подготовки бакалавриата/магистратуры/специальность	19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания <small>(код, наименование направления подготовки/специальности)</small>
Профиль направления подготовки/специализация	Технология и организация ресторанного сервиса <small>(наименование)</small>

Разработчик  Магомедов А.Г., к.э.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения «14» 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств.....	19
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....	19
2.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....	20
2.1.2.	Этапы формирования компетенций.....	22
2.2.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	24
2.2.1.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования.....	24
2.2.2.	Описание шкал оценивания.....	26
3.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	27
3.1.	Задания и вопросы для входного контроля.....	27
3.2.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций.....	27
3.3.	Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....	29

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины Деловые коммуникации и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочей программой дисциплины «Менеджмент» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- 2) ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

Перечень оценочных средств, используемых по дисциплине «Менеджмент»:

- Контрольная работа
- Тест (для текущего контроля)
- Устный опрос
- Вопросы для проведения зачета и экзамена

## 2.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование контролируемых разделов и тем <sup>1</sup>
УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Тема 4: Процесс коммуникации и эффективность управления. Тема 5: Основные функции менеджмента.
	УК-6.2. Умеет выбирать приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Тема 6: Процесс принятия и реализации управленческих решений.
	УК-6.3. Владеет методикой выбора приоритетов профессионального роста и способов совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Тема 8: Лидерство в организации.

<sup>1</sup> Наименования разделов и тем должен соответствовать рабочей программе дисциплины.

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Знает состав и последовательность мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Тема 3: Цели, принципы и методы управления. Тема 5: Основные функции менеджмента.
	ОПК-5.2. Умеет разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Тема 3: Цели, принципы и методы управления. Тема 6: Процесс принятия и реализации управленческих решений.
	ОПК-5.3. Владеет навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Тема 7: Групповая динамика и формирование группового поведения в организации. Тема 6: Процесс принятия и реализации управленческих решений.

## 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Таблица 2 (4 семестр)

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					Этап промежуточной аттестации
		Этап текущих аттестаций				18-20 неделя	
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС		КР/К П
1	2	3	4	5	6	7	
УК – 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения экзамена</i>
	УК-6.2. Умеет выбирать приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения экзамена</i>
	УК-6.3. Владеет методикой выбора приоритетов профессионального роста и способов совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения экзамена</i>