

Дисциплина МДК. 02.03 Менеджмент и управление персоналом на предприятиях общественного питания.

Готовые материалы присыпать преподавателю на электронную почту rshevkalenko@bk.ru или в личном сообщении в социальной сети <https://vk.com/id168488953>

Инструкционная карта

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по менеджменту и управлению персоналом в организациях общественного питания;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения практического занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков в процессе занятия;

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о стилях управления и факторах их формирования, закрепить понятие власть и влияние, формы власти, способствовать развитию умений работать в коллективе, развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Формируемые компетенции:

общие:

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональные:

управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
определять стили управления, применять необходимый стиль в конкретных ситуациях.

Практическое занятие № 15-16

Тема: Работа директора предприятия общественного питания.

Цель: углубить, обобщить, систематизировать и проконтролировать знания студентов по менеджменту и управлению персоналом в организациях общественного питания; формировать умения студентов использовать полученные теоретические знания

Ход занятия

Задание 1. Решить ситуации. Ответ оформить письменно. Ответы давать развернутые, полные с обоснованием предложений и выводов.

Ситуация 1.

Директор кафе прочитал книгу жалоб и предложений и выяснил следующее:

- посетителей устраивает ассортимент;
- посетителей довольны качеством приготовленной пищи;
- им нравится качество обслуживания и вежливость персонала;
- но посетители не хотели бы приходить в это кафе т.к. персонал плохо относится друг к другу, работники грубо разговаривают между собой, ругаются, и у посетителей создаётся впечатление, что персонал кафе не любит свою работу, свою организацию.

Какие действия должен произвести директор заведения для сплочения коллектива, становления благоприятной, психологической атмосферы?

Ситуация 2.

Опишите критерии подбора персонала, и распределите нижеприведенные графы на критерии подбора персонала.

Вы руководитель сети ресторанов. Сегодня ваш день посвящен отбору кандидата на должность начальника отдела маркетинга. В резюме в разделе «Опыт работы» содержит огромную информацию о различных местах работы данного специалиста (причем не более полугода на одном рабочем месте). Как вы построите собеседование с этим кандидатом?

Ситуация 3.

Новый работник Вашего кафе постоянно говорит о том, что он выполняет задание, порученное ему, намного лучше и быстрее своего коллеги, с которыми совместно работает. Но на деле оказывается, что это не так. Вы приглашаете его на беседу и говорите:...

Ситуация 4 .

Ваш сотрудник подал заявление об увольнении по собственному желанию. Когда Вы через два дня спрашиваете его об этом, он говорит: «Как раз с вами я бы не хотел обсуждать этот вопрос»

Вы говорите...

Ситуация 5 .

Вы осознаете, что положительной рабочий настрой – важное условие хорошей, продуктивной работы. Но сегодня мелкие неприятности с утра испортили Вам настроение. Как Вы вернете хорошее расположение духа?

Задание 2. Сделать выводы о проделанной работе.

Список рекомендуемых источников

1. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: человек, стратегия, организация, процесс: Учебник. – М.: Изд-во МГУ, 2019. – с. 189-292.
2. Дафт Р.Л. Менеджмент – СПб.: Издательство «Питер», 2010. – с. 306-369.
3. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента: Пер. с англ. – М.: Дело, 2019. – с. 330-358.
4. Менеджмент (современный российский менеджмент): Учебник/ Под ред. Ф.М. Русинова и М.Л.Разу. -: ФБК-ПРЕСС, 2010. – с.146-221.
5. Управление организаций: Учебник/ Под ред. А.Г.Поршнева, З.П.Румянцевой, Н.А.Соломатина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА – М, 2019. – с.111-131.

6. Герчикова И.Н. Менеджмент: Учебник. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 1997. – с.154-157; 191-203; 435-448.
7. Курочкин А.С. Организация управления предприятием: Учебник. – К.:МАУП, 2016. – с.35-68.
8. Основы менеджмента: Учебное пособие/Под ред, В.С.Верлоки, - 2-е изд. – Х.: Издательский дом «ИНЖЭК», 2014. – с.24-29
9. Основы менеджмента и маркетинга: Учеб. Пособие /В.Я.Зубик, А.И.Ильин, Г.Я.Кожекин и др.; Под общ. Ред, Р.С. Садегова. – Мн.; Выш.шк., 2015. с.68-124.

Преподаватель

Шевкаленко Р.А.