

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал

Утверждено
на заседании совета Ивановского филиала
протокол № 32 от «28» 10.2018
Председатель совета Арефьева Н.Т.



Кафедра Менеджмента

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 Организация производства на предприятиях отрасли

Направление подготовки *38.03.02 Менеджмент*

Профиль *Менеджмент на предприятиях ресторанный-гостиничного
бизнеса и туризма*

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Программа подготовки *прикладной бакалавриат*

Иваново

Составитель: к.э.н., доцент каф. Менеджмента Вострова А.П.

Рецензенты:

1. _____

2. _____

Дисциплина «Организация производства на предприятиях отрасли», относится к вариативной части учебного плана обязательных дисциплин.

Целью изучения дисциплины «Организация производства на предприятиях отрасли» является формирование у студентов комплекса теоретических и практических знаний в области организации производства на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма для повышения эффективности его деятельности.

В задачи курса входит:

- приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания, гостиничного хозяйства и туризма;
- овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания, гостиничного хозяйства и туризма.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта по направлению 380302 «Менеджмент»

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры менеджмента. протокол № 3от 12.10.2016 г.

Заведующий кафедрой _____ /Луховская О.К./

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
_____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

Одобрено _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
_____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

Одобрено _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
_____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

Одобрено _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|--|
| I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ..... | |
| 1.1. Цель дисциплины | |
| 1.2. Учебные задачи дисциплины..... | |
| 1.3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО..... | |
| 1.4. Формы контроля..... | |
| II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | |
| III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ..... | |
| IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | |
| 4.1. Рекомендуемая литература..... | |
| 4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)..... | |
| 4.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем..... | |
| 4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине..... | |
| 4.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)..... | |
| V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | |
| VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ..... | |
| 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы..... | |
| 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания..... | |
| 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы..... | |
| VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)..... | |
| VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ..... | |
| Приложение 1 | |
| Приложение 2..... | |

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация производства на предприятиях отрасли» является формирование у студентов комплекса теоретических и практических знаний в области организации производства на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма для повышения эффективности его деятельности.

1.2. Учебные задачи дисциплины

1. приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания, гостиничного хозяйства и туризма;
2. овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания, гостиничного хозяйства и туризма.

1.3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина «Организация производства на предприятиях отрасли», относится к вариативной части учебного плана обязательных дисциплин.

Объем дисциплины и виды учебной работы

| Показатель объема дисциплины | Всего часов | | |
|---|---------------|-----------------|-------------------------------|
| | Очная ф.о. | Заочная ф.о. | Заочная ускоренная ф.о. |
| Объем дисциплины в зачетных единицах | 5 | | |
| Объем дисциплины в часах | 180 | | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего) | 44 | 12 | - |
| Объем аудиторной работы (всего) | 44 | 12 | - |
| в том числе: | | | - |
| лекции | 14 | 6 | - |
| лабораторные занятия | - | - | - |
| практические занятия | 28 | 8 | - |
| Объем электронного обучения | 2 | 4 | - |
| в том числе: | - | - | - |
| лекции | - | - | - |
| практические занятия | 2 | 4 | - |
| Самостоятельная работа (всего) | 100 | 153 | - |

Дисциплина изучается с учетом полученных знаний по макро- и микроэкономике, экономике фирмы, финансовом менеджменту, менеджменту качества услуг предприятий РГБ и туризма и др. и конкретизирует основные теоретические положения применительно к организации производства на предприятиях.

Необходимыми требованиями при освоении данной дисциплины к знаниям и умениям студента, приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин, являются:

знание:

- современных методик анализа и расчета показателей, характеризующих состояние экономики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОК-3);

- основных теоретических положений и концепций, а также направления развития экономической теории (ОК-4);

- основных стандартов, классификаций и группировок статистики предприятий, соответствующих систем показателей, используемых в статистической практике, и методов их измерения или расчёта (ОК-7);

- факторов, определяющих устойчивость экономики и конкурентоспособность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма на региональном рынке услуг (ОПК-1);

- теоретических основ экономики предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОПК-2);

- содержания законодательной базы в области сферы услуг в Российской Федерации (ОПК-5);

- особенностей организации маркетинга на предприятиях выбранных отраслей или сфер деятельности (ОПК-6).

умение:

- использовать полученные знания для анализа реальных социально-экономических отношений в России и других странах (ОПК-7);

- использовать методы экономической теории в своей профессиональной деятельности (ПК-4);

- использовать все информационные ресурсы предприятия, включая данные бухгалтерского, статистического учета, экономического и финансового планирования, данные, характеризующие состояние и тенденции ситуации на рынке услуг предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ПК-3);

- составить план статистического исследования, сформировать круг исходных показателей, провести целенаправленный статистический анализ, содержательно интерпретировать полученные производные статистические показатели (ПК-15);

- выявлять проблемы экономического характера при анализе ситуаций на микро- и макроуровнях, предлагать способы их решения, отстаивать свою точку зрения (ПК-16);

- анализировать и разрешать проблемы, возникающие в процессе работы на потребительском рынке (ПК-9);

- оценивать конкурентоспособность предприятия и повышать ее (ПК-16).

владение:

- навыками самостоятельного сбора и первичной обработки необходимой статистической информации (ПК-14);

- методами анализа экономических явлений и процессов (ПК-15);

- категориальным аппаратом микро- и макроэкономики (ОК-7);

- методикой расчета наиболее важных экономических показателей (ОПК-6);

- современными методиками обработки экономической информации, расчета показателей и анализа состояния экономики предприятия (ПК-3);

- информационной основой для анализа экономики конкретного предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОПК-1);

- теоретическими и аналитическими знаниями в области менеджмента предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и использования отечественного и зарубежного опыта в прикладном его применении на предприятии (ПК-3).

Освоение дисциплины «Организация производства на предприятиях отрасли» необходимо как предшествующее для дисциплин Стратегический анализ в РГБ и туризме, Прогнозирование и планирование на предприятиях отрасли, Технология и организация обслуживания на предприятиях отрасли и др.

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6);

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

- владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8);

- способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9);

- владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления (ПК-10).

В результате освоения компетенций студент должен:

1. Знать:

1. достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управления организационными изменениями (ОПК-6);
2. теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОК-4);
3. основные методы и инструменты управления операционной деятельности организации (ПК-8);
4. методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов (ПК-9);
5. основные бизнес-процессы в организации (ПК-10).

2. Уметь:

1. использовать основные инструменты и методы внедрения организационных изменений (ОПК-6);
2. использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОК-4);
3. планировать операционную деятельность организации (ПК-8);
4. прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне (ПК-9);
5. диагностировать организационную культуру, выявлять её сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по её совершенствованию (ПК-10).

3. Владеть:

1. навыками процесса внедрения организационных изменений (ОПК-6);
2. методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль) на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОК-4);
3. методами реализации основных управленческих функций (ПК-8);

4. современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных (ПК-9);

5. навыками построения стандартных экономических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к области предпринимательской деятельности (ПК-10).

1.4. Формы контроля

Текущий и рубежный контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация в 6 семестре – **экзамен.**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Управление предприятием отрасли» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| № п/п | Наименование раздела дисциплины (темы) | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать) | Образовательные технологии |
|---|--|---|--|--|------------------------------------|
| Раздел 1. ТЕОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | | | | | |
| 1. | Тема 1. Основы теории организации производства | Основные понятия и определения теории организации производства предприятий: принципы, закономерности, сущность, содержание и функции процесса; классификацию связей и соединений в производственных структурах, а также классификацию самих структур. | владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6) | 1. Знать: - достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управления организационными изменениями. 2. Уметь: - использовать основные инструменты и методы внедрения организационных изменений. 3. Владеть: - навыками процесса внедрения организационных изменений. | Лекция, практическое занятие, тест |
| 2. | Тема 2. Системная концепция организации производства | Основные определения, сущность и свойства систем; содержание, основные принципы системного подхода; классификации систем; признаки производственных систем и процессов в индустрии гостеприимства; особенности предприятия как системы. | способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-4) | 1. Знать: - теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. 2. Уметь: | Лекция, практическое занятие, тест |

| | | | | | |
|----|---|---|---|--|------------------------------------|
| | | | | <p>- использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль) на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма</p> | |
| 3. | Тема 3. Формы и методы организации производства | Виды производственных процессов, их классификация; структура, формы и методы организации производственных процессов; специфику кооперирования, специализации и концентрации в индустрии гостеприимства. | владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8) | <p>1. Знать:</p> <p>- основные методы и инструменты управления операционной деятельности организации;</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- планировать операционную деятельность организации.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- методами реализации основных управленческих функций</p> | Лекция, практическое занятие, тест |
| 4. | Тема 4. Проектирование организационной | Структуры организации, их виды, характеристику производственных структур; типы производства и методы его организации; | способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функ- | <p>1. Знать:</p> <p>- методы построения эконометрических моде-</p> | |

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|
| | и производственной структур организации | приемы организационного моделирования; требования к структурам организации при проектировании; различия между рационализацией и проектированием; основные процессы и требования к организационному проектированию. | ционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9) | лей объектов, явлений и процессов; 2. Уметь: - прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне. 3. Владеть: - современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных | |
| РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | | | | | |
| 5. | Тема 5. Особенности деятельности гостиничных предприятий | Структуры управления гостиничными предприятиями различной категории, их преимущества и недостатки; элементов этих структур, органы управления и подразделения подчинения; содержание деятельности функциональных служб | владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления (ПК-10) | 1. Знать: - основные бизнес-процессы в организации; 2. Уметь: - диагностировать организационную культуру, выявлять её сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по её совершенствованию. 3. Владеть: - навыками построения стандартных экономических моделей исследуе- | |

| | | | | | |
|----|--|---|---|--|--|
| | | | | мых процессов, явлений и объектов, относящихся к области предпринимательской деятельности | |
| 6. | Тема 6. Организация деятельности предприятий питания | Нормативно-правовые документы, которыми регламентируется деятельность предприятий общественного питания; классификацию предприятий и услуг общественного питания; организацию процесса производства на предприятиях всех видов; перечень необходимой технологической документации и состав технологических подразделений предприятия общественного питания. | владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6) | <p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управления организационными изменениями. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные инструменты и методы внедрения организационных изменений. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками процесса внедрения организационных изменений. | Лекция, практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры |
| 7. | Тема 7. Организация деятельности туристских фирм | Понятия «туристская фирма», «туроператор», «турагент»; виды и особенности деятельности туроператора и турагента; принципы построения организационных структур управления туристской фирмой; квалификационные требования, которые предъявляются к работникам туристских фирм. | владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8) | <p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и инструменты управления операционной деятельности организации; <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать операционную деятельность организации. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами реализации основных управленческих функций | Лекция, практическое занятие, тест |

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Организация производства на предприятиях отрасли» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим/лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

1. Деловая игра «Конфликт». Участники разбиваются на три группы и группу экспертов. Каждая группа придумывает конфликтную ситуацию и пути конструктивного выхода из неё (межличностный конфликт, между личностью и группой, межгрупповой конфликт). Эксперты анализируют и оценивают участников.

2. «Мозговой штурм». Участники, предварительно ознакомившись с теорией способов организации производства на предприятиях индустрии гостеприимства, разделяются на две группы: аналитиков и генераторов идей в рамках каждого типа предприятий индустрии гостеприимства. Затем разрабатывают практические предложения по повышению эффективности выбранных для обсуждения процессов в соответствии с тематикой курса.

3. Тест-кроссворд по определениям и понятиям курса «Организация производства на предприятиях отрасли». Для лучшего усвоения учебного ма-

териала студенты самостоятельно и индивидуально составляют тест-кроссворд не менее чем из двадцати определений. После оценки преподавателем лучшие тест-кроссворды разгадываются коллективно на семинарском занятии.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

Нормативно-правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации. М.: ИНФРА-М, 2011.
2. Гражданский кодекс РФ. Части I.II.III. М.: ИНФРА-М, 2011.
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях. М.: ИНФРА-М, 2011.
4. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части I.II. М.: ИНФРА-М, 2011.
5. Трудовой кодекс РФ. М.: ИНФРА-М, 2011.
6. Федеральный закон «О защите конкуренции». Редакция от 01.03.2011(с изм. и доп., вступающими в силу с 01.07.2012).
7. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования внешнеторговой деятельности». Редакция от 06.12.2011.
8. Федеральный закон «О производственных кооперативах» от 08.05.1996 N 41-ФЗ. Редакция от 30.11.2011.
9. Федеральный закон «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» от 12.01.1996 N 10-ФЗ. Редакция от 28.12.2010.
10. Федеральный закон «Об акционерных обществах» от 26.12.1995 N 208-ФЗ. Редакция от 30.11.2011.
11. Федеральный закон Российской Федерации "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07. 2007 № 209-ФЗ. Редакция от 06.12.2011.
12. Федеральный закон от 21.07.2005 №115-ФЗ «О концессионных соглашениях». Редакция от 19.07.2011.
13. Методические рекомендации по реализации кластерной политики в субъектах Российской Федерации (утв. Минэкономразвития РФ от 26.12.2008 №20615 – ак/д19).

Базовые учебники:

1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО.
3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с.
4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).-гриф УМО[Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература:

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с.
2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Дополнительная литература:

1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост. А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с.
2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. eda.msk.ru – специализированный сервер «Еда в Москве»
2. www.lunch.ru – сайт «Здоровье онлайн»
3. www.menu.ru – информация о кафе и ресторанах в Москве, России и во всём мире
4. www.susi.ru – сайт «Виртуальные Суси», информация о японской кухне
5. www.foodserviceworld.com – сайт канадского журнала «Фудсервис»
6. www.ih-ra.com – сайт Международной ассоциации отелей и ресторанов
7. www.restaurant.org – сайт Международной ассоциации ресторанов
8. www.cooking.ru – всё о еде и кулинарии
9. www.pir.ru – Международная выставка «Индустрия гостеприимства»
10. www.restaurantowner.com – английский журнал о ресторанном бизнесе
11. www.rosinter.ru – сайт компании «Росинтер Ресторантс Холдинг», лидирующей в сегменте сетевых семейных ресторанов на рынке России и СНГ
12. www.mcdonalds.com – сайт компании «Макдональдс»
13. www.rata-news.ru – новости индустрии гостеприимства
14. www.rbc.ru – аналитические материалы, статистика, новости
15. www.tourism.ru – информация о туристском продукте и компаниях
16. www.lenta.ru – новости транспортных компаний
17. www.business.ru – деловая информация по отраслям
18. www.hotelnews.ru – новости гостиничной индустрии
19. www.tourdom.ru – туристская информация

4.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

| № п/п | Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем | Номера тем |
|-------|--|---|
| 1. | Операционная система Microsoft Windows 2010 | Тема 1. Основы теории организации производства |
| 2. | Программа распознавания текста ABBYY FineReader 10.0; | Тема 2. Системная концепция организации производства |
| 3. | Microsoft Office SharePoint 2007 Rus; | Тема 3. Формы и методы организации производства Тема 4. Проектирование организационной и производственной структур организации Тема 5. Особенности деятельности гостиничных предприятий Тема 6. Организация деятельности предприятий питания Тема 7. Организация деятельности туристских фирм |

4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА.

Тема 1. Основы теории организации производства. Вопросы для обсуждения

1. В чем сущность и содержание процесса организации производства?
2. Перечислите основные функции организации производства.
3. Назовите основные закономерности организации производства.
4. Чем определяется характер форм и методов организации производства?
5. От чего зависит форма организации труда на предприятии?
6. Назовите основной принцип классификации структур.

7. Дайте характеристику обратным и прямым связям?
8. В чем отличие видов связей, классифицирующихся по признакам по роду и месту в структуре?
9. В чем сущность связей, характеризующихся по способу воздействия на объект?
10. Охарактеризуйте вертикальные и горизонтальные связи, а также непрерывные и дискретные.
11. Что такое инвариантные и переменные связи?
12. Охарактеризуйте различные виды соединений.
13. Дайте характеристику видов структур по их конфигурации
14. От чего зависит гибкость структуры?

Базовые учебники

1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф
- 2 Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО.
3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с.
4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).- гриф УМО[Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с.
2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Дополнительная литература

1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост. А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с.
2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Тема 2. Системная концепция организации производства. Вопросы для обсуждения

1. Дайте определение и характеристику системы.
2. В чем сущность системного подхода?
3. Охарактеризуйте основные принципы системного подхода
4. Назовите основные признаки классификации систем
5. Дайте характеристику систем по степени сложности (К. Болгинг)
6. Дайте определение организационной системы
7. По каким признакам классифицируются организационные системы?
8. Рассмотрите промышленное предприятие по содержанию элементов системы
9. Дайте характеристику предприятия по признакам управления и исполнения
10. Охарактеризуйте промышленное предприятие по структурным подразделениям и процессам.
11. Рассмотрите особенности предприятия как системы

Базовые учебники

1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф

2 Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО.

3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с.

4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).- гриф УМО[Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с.

2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Дополнительная литература

1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост.

А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с.

2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Тема 3. Формы и методы организации производства. Вопросы для обсуждения

1. Дать определение и раскрыть сущность производственного процесса.
2. Приведите классификацию производственных процессов.
3. Раскройте сущность организации производственных процессов во времени.
4. Как рассчитывается длительность производственного цикла?
5. Перечислите формы организации производственных процессов, их показатели.
6. Дайте характеристику основных форм концентрации производства.
7. Какие формы специализации производства в промышленности существуют? Их характеристика.
8. Что такое кооперирование и каковы критерии выбора вида кооперирования организации?
9. Что характеризует Уровень кооперирования организации и как он рассчитывается?
10. В чем заключается специфика специализации работ и деления на отделы в гостиничной индустрии и?
11. Как определяются границы сферы компетенции в гостиничной индустрии?

Базовые учебники

1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф

2 Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО.

3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с.

Основная литература

4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).- гриф УМО[Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с.

2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост. А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с.

2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Тема 4. Проектирование организационной и производственной структур организации. Вопросы для обсуждения

1. Дайте определение понятию «структура организации» и перечислите виды структур?
2. В чем основная сущность производственной структуры?
3. Перечислите факторы, влияющие на производственную структуру предприятия.
4. Определите взаимосвязь методов организации производства от его типа.
5. Охарактеризуйте методы организации производства.
6. В чем сущность концептуальной модели организации производства?
7. Охарактеризуйте основные цели организации производства и пути их реализации.
8. Перечислите требования для составления структуры организации.
9. Что такое норма управляемости и от чего она зависит?

10. В чем отличие рационализации и проектирования?
11. Перечислите основные процессы организационного проектирования.
12. Охарактеризуйте методы организационного проектирования.
13. Назовите организационные мероприятия повышения эффективности труда.

- | | |
|----------------------------------|--|
| Базовые учебники | <ol style="list-style-type: none"> 1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф 2 Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО. 3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с. 4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал http://znanium.com] 5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).- гриф УМО[Электронный ресурс: портал http://znanium.com] |
| Основная литература | <ol style="list-style-type: none"> 1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с. 2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ |
| Дополнительная литература | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост. А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с. 2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал http://znanium.com] |

РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТУРИЗМА

Тема 5. Особенности деятельности гостиничных предприятий. Вопросы для обсуждения

1. Дайте расширенное толкование понятия «организационная структура гостиницы».

2. Какова цель формирования структуры управления гостиницей и структурных подразделений органов управления?
3. Какие параметры учитываются при разработке организационной структуры гостиничного предприятия?
4. Перечислите преимущества и недостатки линейной структуры управления?
5. Охарактеризуйте функциональную структуру управления предприятием: положительные и отрицательные стороны.
6. Особенности линейно-функциональной структуры управления предприятий.

Базовые учебники

1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф
- 2 Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО.
3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с.
4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).- гриф УМО[Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с.
2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Дополнительная литература

1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост. А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с.
2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Тема 6. Организация деятельности предприятий питания. Вопросы для обсуждения

1. Какие законы Российской Федерации защищают права потребителей продукции общественного питания?
2. Какие услуги общественного питания должны пройти обязательную сертификацию?
3. На какие типы подразделяются предприятия общественного питания по характеру производства?
4. Предприятия общественного питания делятся на классы: люкс, высший и первый. Правильно ли это утверждение?
5. На какие виды деятельности предприятия общественного питания обязаны иметь лицензию?
6. Что такое цех предприятия общественного питания?
7. Какие основные группы производственных помещений Вы знаете?
8. Какие основные нормативно-технологические документы для предприятий общественного питания Вы знаете?
9. Что такое технологическая карта блюда?
10. Что регламентируют отраслевые стандарты?
11. Что такое технологический процесс в общественном питании?
12. На основании какого документа подбирают оборудование для овощного цеха?
13. Почему необходимо организовывать отдельные потоки обработки мяса и рыбы?
14. Какие продукты подвергаются обработке в мясо-рыбном цехе?
15. Какую основную функцию выполняет горячий цех?
16. Всегда ли холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства?
17. Почему в холодном цехе особенно важно соблюдение правил санитарной безопасности?
18. Почему в кондитерских цехах большой мощности почти каждый

процесс выполняется в отдельном помещении?

19. Почему для кондитерского цеха важно изучать спрос покупателей, самостоятельно организовывать сбыт своей продукции?

- Базовые учебники**
1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф
 - 2 Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО.
 3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с.
 4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
 5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).- гриф УМО[Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
- Основная литература**
1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с.
 2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ
- Дополнительная литература**
1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост. А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с.
 2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Тема 7. Организация деятельности туристских фирм. Вопросы для обсуждения

1. Какую роль в туристской индустрии играют туристские фирмы
2. Какую выгоду приносят туристские фирмы производителям, потребителям, дестинации
3. Дайте характеристику системе распространения туристских услуг
4. Дайте понятие туристской фирмы
5. По каким признакам можно классифицировать туристские фирмы
6. Дайте характеристику видов туристских фирм
7. Дайте понятия «туроператор» и «турагент»

8. В чем заключаются основные отличия между туроператором и турагентом
9. Перечислите виды туроператоров
10. Перечислите виды турагентов
11. Каким требованиям должна отвечать организационная структура туристской фирмы
12. По каким принципам может формироваться организационная структура туристской фирмы
13. Какие отделы могут входить в структуру управления турагентской фирмы, перечислите их функции
14. Что является основой профессиональной подготовки специалистов туристского профиля
15. Для каких секторов индустрии туризма разработаны профессиональные стандарты
16. Какие квалификационные уровни имеют профессиональные стандарты в туризме
17. Какие требования предъявляются к личным и профессиональным качествам специалиста в области туроперейтинга

Базовые учебники

1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов.- 1-е изд. М.: Академия, 2012.-240 с.-гриф
- 2 Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л.Тимохина.- М.:Издательство Юрайт, 2014.-331 с.-гриф УМО.
3. Дурович А.П. Организация туризма [Текст]: учеб. пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2009. - 320 с.
4. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.-гриф УМО [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
5. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. - (Высшее образование).- гриф УМО[Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н.Ю.Арбузова.-3-е изд., испр.-М.: Академия, 2012.-224 с.
2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Дополнительная литература

1. Ткачёва А.М., Маркелова А.П. Технология и организация обслуживания на предприятиях питания: конспект лекций / сост. А.М.Ткачёва, А.П.Маркелова. Иваново: Научная мысль, 2012. - 116 с.
2. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. -400 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

4.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Книжный фонд библиотеки и компьютерный класс, фонд нормативных документов.

Практические занятия должны проводиться в специализированной аудитории, оснащенной современными персональными компьютерами и программным обеспечением в соответствии с тематикой. Число рабочих мест в аудитории должно быть таким, чтобы обеспечивалась индивидуальная работа студента на отдельном персональном компьютере. Аудитория также должны быть оснащенной современным компьютером с подключенным к нему проектором с видеотерминалом на настенный экран или иными аналогичными по функциональному назначению оборудованием.

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Организация производства на предприятиях отрасли» используются компьютерные классы № 507, 508, аудитория № 304, стенды, электронные образовательные программы, ноутбук, проектор, интерактивная доска и фонд библиотеки.

Общий фонд должен включать учебники и учебные пособия, научную литературу, в которую входят: диссертации, монографии, авторефераты, вся справочная литература, энциклопедии - универсальные и отраслевые, электронные учебники.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю вуза. Фонд периодических изданий комплектуется массовыми центральными и местными общественно-политическими изданиями.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| № п/п | Наименование разделов и тем | Контактные часы | | | | | | | | Самостоятельная работа | | Формы текущего/ рубежного контроля |
|--|--|--------------------------------------|----------------------|---------------------|------------|---------------------------|-----------------------------------|--------|----------------------|------------------------------|------|--|
| | | Аудиторные часы очная форма обучения | | | | | Часы в электронной форме обучения | | | формы | часы | |
| | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Всего ауд. | в том числе интерактивные | | лекции | практические занятия | | | |
| формы | часы | | | | | | | | | | | |
| РАЗДЕЛ 1. ТЕОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Тема 1. Основы теории организации производства | 2 | 4 | - | 6 | - | - | - | - | Лит., П.з. | 14 | практическое занятие, тест |
| 2 | Тема 2. Системная концепция организации производства | 2 | 4 | - | 6 | - | - | - | - | Лит., индивидуальное задание | 14 | практическое занятие, тест |
| 3 | Тема 3. Формы и методы организации производства | 2 | 4 | - | 6 | - | - | - | - | Лит., П.т. | 14 | практическое занятие, тест |
| 4 | Тема 4. Проектирование организационной и производственной структур организации | 2 | 4 | - | 6 | - | - | | 2 | Лит., П.з. | 15 | практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры |
| РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Тема 5. Особенности деятельности гостиничных предприятий | 2 | 4 | - | 6 | - | - | - | - | Лит., П.з. | 15 | практическое занятие, тест |
| 6 | Тема 6. Организация | 2 | 4 | - | 6 | - | - | - | - | Лит., | 14 | практическое |

| | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|-----------|-----------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|---------------|------------|--|
| | деятельности предприятий питания | | | | | | | | | П.т. | | занятие, тест |
| 7 | Тема 7. Организация деятельности туристских фирм | 2 | 4 | - | 6 | - | - | - | - | Лит., П.з. | 14 | практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры |
| Итого: | | 14 | 28 | - | 42 | - | - | - | 2 | | 100 | 180 |
| Всего по дисциплине | | 14 | 28 | - | 42 | - | - | - | 2 | | 100 | 180/экзамен |

| № п/п | Наименование разделов и тем | Контактные часы | | | | | | | | Самостоятельная работа | | Формы текущего/ рубежного контроля |
|--|--|--|----------------------|---------------------|------------|---------------------------|-----------------------------------|--------|----------------------|------------------------------|------|--|
| | | Аудиторные часы заочная форма обучения | | | | | Часы в электронной форме обучения | | | формы | часы | |
| | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Всего ауд. | в том числе интерактивные | | лекции | практические занятия | | | |
| формы | часы | | | | | | | | | | | |
| РАЗДЕЛ 1. ТЕОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Тема 1. Основы теории организации производства | - | 1 | - | 1 | - | - | - | - | Лит., П.з. | 21 | практическое занятие, тест |
| 2 | Тема 2. Системная концепция организации производства | 1 | 1 | - | 2 | - | - | - | - | Лит., индивидуальное задание | 22 | практическое занятие, тест |
| 3 | Тема 3. Формы и методы организации производства | 1 | 1 | - | 2 | - | - | - | - | Лит., П.т. | 22 | практическое занятие, тест |
| 4 | Тема 4. Проектирование организационной и производственной структур организации | 1 | 2 | - | 3 | - | - | - | 4 | Лит., П.з. | 22 | практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры |
| РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Тема 5. Особенности деятельности гостиничных предприятий | 1 | 1 | - | 2 | - | - | - | - | Лит., П.з. | 22 | практическое занятие, тест |
| 6 | Тема 6. Организация | 1 | 1 | - | 2 | - | - | - | - | Лит., | 22 | практическое |

| | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|----------|----------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|---------------|------------|--|
| | деятельности предприятий питания | | | | | | | | | П.т. | | занятие, тест |
| 7 | Тема 7. Организация деятельности туристских фирм | 1 | 1 | - | 2 | - | - | - | - | Лит., П.з. | 22 | практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры |
| Итого: | | 6 | 8 | - | 14 | - | - | - | 4 | | 153 | 180 |
| Всего по дисциплине | | 6 | 8 | - | 14 | - | - | - | 4 | | 153 | 180/экзамен |

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

| № п/п | Сокращение | Вид работы |
|-------|------------|---------------------------------------|
| 1. | Лит | Работа с литературой |
| 2. | П.з. | Выполнение письменной домашней работы |
| 3. | П.т. | Подготовка к тестам |

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| № п/п | Наименование | Формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции |
|-------|--------------|---|---|
| 1. | ОПК-6 | владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций | <p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управления организационными изменениями. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные инструменты и методы внедрения организационных изменений. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками процесса внедрения организационных изменений. |
| 2. | ОК-4 | способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности | <p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль) на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма |
| 3. | ПК-8 | владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении | <p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и инструменты управления операционной деятельности организации; <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать операционную деятельность организации. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами реализации основных управленче- |

| | | | |
|----|-------|---|---|
| | | технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений | ских функций |
| 4. | ПК-9 | способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли | <p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов; <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных |
| 5. | ПК-10 | владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления | <p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные бизнес-процессы в организации; <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - диагностировать организационную культуру, выявлять её сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по её совершенствованию. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками построения стандартных экономических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к области предпринимательской деятельности |

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (см. таблицу раздела II и раздел VIII)

| № | Уровень | Показатель | Критерии оценивания | Шкала оценива- |
|---|---------|------------|---------------------|----------------|
|---|---------|------------|---------------------|----------------|

| п/п | сформированности компетенции | | | ния |
|--|------------------------------|-----------------|---|---|
| владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6) | | | | |
| 1 | низкий | Знания и умения | неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания, умения и опыт. | По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от максимально возможных баллов за это задание |
| | достаточный | Знания и умения | удовлетворительная оценка результатов обучения. Неполные представления о представленном вопросе. Несистематическое использование знаний. В целом успешное, но не систематическое применение навыков. | По результатам оценивания задания студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это задание |
| | средний | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками | По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание |
| | высокий | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному | По результатам оценивания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание |
| способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-4) | | | | |
| 2 | низкий | Знания и умения | неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания, умения и опыт. | По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от мак- |

| | | | | |
|---|-------------|-----------------|---|---|
| | | | | симально возможных баллов за это задание |
| | достаточный | Знания и умения | удовлетворительная оценка результатов обучения. Неполные представления о представленном вопросе. Несистематическое использование знаний. В целом успешное, но не систематическое применение навыков. | По результатам оценивания задания студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это задание |
| | средний | Знания и умения | удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях и пробелы в умении использовать соотв. знания. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков. | По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание |
| | высокий | Знания и умения | удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированные систематические представления о типах организационных структур, их основных параметрах и принципах проектирования. Сформированное умение использовать полученные знания. Успешное и систематическое применение навыков. | По результатам оценивания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание |
| владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8) | | | | |
| 3 | низкий | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий | По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от максимально возможных баллов за это задание |
| | достаточный | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено частично, неко- | По результатам оценивания задания |

| | | | | |
|--|-------------|-----------------|---|---|
| | | | торые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному | студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это задание |
| | средний | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками | По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание |
| | высокий | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному | По результатам оценивания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание |
| способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9) | | | | |
| 4 | низкий | Знания и умения | неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания, умения и опыт. | По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от максимально возможных баллов за это задание |
| | достаточный | Знания и умения | удовлетворительная оценка результатов обучения. Неполные представления о представленном вопросе. Несистематическое использование знаний. В целом успешное, но | По результатам оценивания задания студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это |

| | | | | |
|--|-------------|-----------------|---|---|
| | | | не систематическое применение навыков. | задание |
| | средний | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками | По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание |
| | высокий | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному | По результатам оценивания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание |
| владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления (ПК-10) | | | | |
| 5 | низкий | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий | По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от максимально возможных баллов за это задание |
| | достаточный | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо | По результатам оценивания задания студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это задание |

| | | | | |
|--|---------|-----------------|---|---|
| | | | качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному | |
| | средний | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками | По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание |
| | высокий | Знания и умения | теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному | По результатам оценивания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание |

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

- **Тематика курсовых работ**

Курсовая работа по дисциплине «Организация производства на предприятиях отрасли» не предусмотрена.

- **Вопросы к экзамену /зачету/зачету с оценкой**

1. Государственное регулирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
2. Этапы создания предприятий индустрии гостеприимства.
3. Опыт организации франчайзинга в индустрии гостеприимства.

4. Организационно-правовые формы предприятий индустрии гостеприимства.

5. Сеть предприятий индустрии гостеприимства, тенденции и показатели ее развития.

6. Особенности организации работы баров.

7. Опыт организации работы кафе.

8. Организация работы столовых.

9. Организация работы ресторанов.

10. Организация работы закусочных.

11. Взаимоотношения предприятий индустрии гостеприимства с предприятиями различных видов и форм собственности.

12. Управление процессами материально-технического обеспечения на предприятиях индустрии гостеприимства.

13. Организация снабжения предприятий индустрии гостеприимства сырьем, полуфабрикатами.

14. Сущность и значение организации труда на предприятиях индустрии гостеприимства.

15. Разделение труда в предприятиях индустрии гостеприимства, основные тенденции развития.

16. Прогрессивные формы организации труда в предприятиях индустрии гостеприимства.

17. Условия труда на предприятиях индустрии гостеприимства и их влияние на работоспособность человека.

18. Роль и значение нормирования для повышения производительности труда.

19. Структура производственных и трудовых процессов предприятий индустрии гостеприимства.

20. Совершенствование организации труда в предприятиях индустрии гостеприимства.

39. Услуги предприятий индустрии гостеприимства.

40. Классификация предприятий индустрии гостеприимства.

41. Требования к помещениям предприятий индустрии гостеприимства.

• **Тематика контрольных работ и методические указания по их выполнению**

Методические указания по выполнению контрольных работ

Выполненная контрольная работа сдается студентами очно-заочной и заочной форм обучения строго по срокам обозначенным в индивидуальном плане.

При оценке контрольной работы обращается внимание на полноту рассмотрения основных вопросов темы согласно плану, использования достаточного числа литературных источников, правильность практической части работы, оформление контрольной работы.

На защите контрольной работы студент в краткой форме излагает основное содержание работы, обосновывает выводы и предложения по рассматриваемой теме, а также отвечает на заданные ему вопросы. На основании этого оценивается контрольная работа и разрешается допуск к экзамену (зачету).

Задание к выполнению контрольной работы.

Контрольная работа состоит из двух частей: теоретической и практической. Первая часть содержит изучение и описание теоретического вопроса, выбранного студентом по последнему номеру зачетки. Вторая часть представляет собой составление Теста по тематике теоретического материала вашей контрольной работы. Тест должен содержать не менее 10 вопросов (с 3 вариантами ответов). Общий объем контрольной работы не менее 15 листов (А4), с соответствующим списком используемой литературы. Номер темы контрольной работы определяется последним номером зачетной книжки студента.

1. Современные подходы к эффективной классификации гостиниц в зарубежных странах.

2. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности в РФ.
3. Структура гостиничного хозяйства.
4. Методы формирования человеческих ресурсов и подготовки кадрового состава для гостиничного хозяйства.
5. Современные технологические требования к гостиничным предприятиям, процессам и операциям по обслуживанию клиентуры гостиниц.
6. Особенности туроператорской деятельности.
7. Деятельность туроператора по разработке турпродукта.
8. Особенности турагентской деятельности.
9. Деятельность турагента по продвижению турпродукта.
10. Культура обслуживания и характерные элементы, определяющие ее уровень в сфере гостеприимства.
11. Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
12. Требования к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса.
13. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания.
14. Основные способы подачи блюд: «в обнос» (французский способ), «в стол» (русский способ) – с расстановкой заказных блюд по несколько порций в одной посуде на обеденном столе и английский способ – с использованием подсобного приставного стола.
15. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», репинского стола и др., а также обслуживания в железнодорожных ресторанах, вагонах-ресторанах, аэропортах, аэровокзалах, на борту самолетов, судов.

- **Тестовые задания**

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА.

Тема 1. Основы теории организации производства. Вопросы для обсуждения

1. Совокупность людей, сознательно координирующих свою деятельность для достижения общих целей

- организация
- предприятие
- система

2. Объединение людей, совместно реализующих некоторую программу или цель и действующих на основе определенных процедур и правил

- организация
- предприятие
- система

3. Элементы организации производства на макро-уровне

- народное хозяйство
- объединения предприятий
- отрасли и сферы народного хозяйства
- самостоятельное производство
- подразделение, отдел
- отдельное предприятие

4. Элементы организации производства на микро-уровне

- народное хозяйство
- объединения предприятий
- отрасли и сферы народного хозяйства
- самостоятельное производство
- подразделение, отдел
- отдельное предприятие

Тема 2. Системная концепция организации производства. Вопросы для обсуждения

5. - единство закономерно связанных друг с другом предметов или целое, состоящее из частей, упорядоченных по определенному закону или принципу

6. - совокупность или комбинация взаимосвязанных элементов или частей, образующих единое целое, и определенным образом взаимодействующих для достижения заданной цели.

7. Материальные средства, комплекс отношений между людьми, информационные элементы – это классификация элементов системы по

- признакам управления и исполнения
- структурным подразделениям и процессам
- содержанию

8. Подсистема, которая включает в себя планирование, регулирование, контроль, учет, стимулирование

- управляемая
- управляющая
- управленческая

9. Планирование, регулирование, контроль, учет, стимулирование – подсистема

- управляемая
- управляющая

10. Первичное исходное воздействие на определенный объект:

- основная связь
- положительная
- прямая

11. Отражение данным объектом на него прямого воздействия – _____ связь

12. Дополнительные каналы поставки ресурсов при срыве поставок по основным каналам:

- дополняющие связи
- дублирующие
- контрольные

13. Связи, которые создают условия для эффективной реализации основных связей:

- контрольные связи
- дублирующие
- дополняющие

14. Связи, позволяющие устранить отклонения, возникающие в процессе функционирования системы, адаптировать существующую структуру к новой ситуации:

- контрольный
- положительные
- непрерывные
- корректирующие

15. Связи, понижающие организованность и значимость соответствующего элемента системы:

- обратные
- дискретные
- отрицательные
- нейтральные

16. Связи, повышающие организованность и значимость соответствующего элемента системы:

- основные
- непрерывные
- положительные
- нейтральные

17. Отношения иерархической соподчиненности, а также любые другие межуровневые отношения:

- горизонтальные

вертикальные

основные

переменные

18. Дискретные связи, характеризующиеся цикличностью в их реализации (отношения бухгалтерии и складом по поводу инвентаризации имущества) - _____

19. Дискретные связи, которые устанавливаются между элементами системы по мере возникновения соответствующей ситуации - _____

20. Связи, которые могут оставаться практически неизменными при различном изменении ситуации и условий функционирования организации:

нейтральные

непрерывные

инвариантные

21. Связи, которые при определенном изменении ситуации также изменяют свои характеристики:

основные

корректирующие

переменные

горизонтальные

дополняющие

положительные

22. Совокупность устойчивых связей между элементами системы - _____

23. Узел связей между элементами системы со всей совокупностью входящих и исходящих из него каналов - _____

24. Соответствие между видами соединений и их характеристиками

| Вид соединения | Характеристика |
|---------------------|--|
| 1. последовательное | <input type="checkbox"/> у данного узла связи в рамках структуры отсутствует выход, но имеется несколько каналов |

| | |
|-------------------|---|
| | входа |
| 2. расходящееся | <input type="checkbox"/> узел связи имеет один вход и один выход |
| 3. встречное | <input type="checkbox"/> каждый узел связи имеет несколько каналов входа и такое же количество каналов выхода |
| 4. расширяющееся | <input type="checkbox"/> число входов данного узла связи меньше, чем число выходов |
| 5. многоканальное | |

25. Соответствие между видами соединений и их характеристиками

| Вид соединения | Характеристика |
|---------------------|--|
| 1. последовательное | <input type="checkbox"/> прямая связь руководителя организации со своими подчиненными |
| 2. расходящееся | <input type="checkbox"/> одноканальная связь начальника отдела с руководством организации и многоканальная – с подчиненными |
| 3. встречное | <input type="checkbox"/> последовательная информационная связь одних членов организации с другими |
| 4. расширяющее | <input type="checkbox"/> в рамках информационной структуры участок промежуточной переработки информации, которая поступает от разных отделов для последующей ее передачи руководству |
| 5. сужающее | |

Тема 3. Формы и методы организации производства. Вопросы для обсуждения

26. Совокупность всех действий людей и орудий труда, осуществляемых на предприятии для изготовления конкретных видов продукции – производственный

- цикл
- процесс
- оборот

27. Комплекс организованных во времени основных, вспомогательных и обслуживающих процессов, необходимых для изготовления определенного вида продукции – производственный ...

- цикл
- процесс
- оборот

28. Виды производственных процессов:

- вспомогательные
- дополнительные
- контролирующие
- обслуживающие

29. Принцип организации производственного процесса, при котором происходит его разделение на отдельные части (процессы, операции) и их закрепление за соответствующими подразделениями предприятия

- комбинирования
- специализации
- дифференциации

30. Изготовление и ремонт изделий периодически повторяющимися партиями – ... производство

- единичное
- серийное
- массовое

31. Предметный принцип построения цехов и участков рекомендуется применять при выпуске

- одного или двух стандартных изделий
- большой номенклатуры изделий
- пять или шесть разнородных изделий

32. Технологический принцип построения цехов и участков рекомендуется применять при

- большом объеме и высокой степени стабильности выпуска изделий

- относительно невысокой серийности изделий
- единичном производстве

33. На каждом предприятии выделяют две наиболее важные составные части производства

- основное
- дополнительное
- вспомогательное
- обслуживающее

34. ... - обособленная часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства, осуществляемый коллективом работников во главе с одним руководителем

- участок
- отделение
- цех

35. ... - часть предприятия, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции

- производственный участок
- рабочее место
- участок

36. Производственный процесс включает в себя ...

- процессы накопления
- процессы труда
- процессы ликвидации
- естественные процессы
- процессы согласования

37. Естественные процессы включают в себя

- транспортировку груза
- сушку древесины на открытом воздухе
- остывание отливок
- упаковку изделий

38. Совокупность производственных процессов, реализация которых обеспечивает изготовление продукции и выполнение услуг - _____ подсистема

39. Совокупность взаимосвязанных методов управления, реализуемых людьми с помощью технических средств - _____ подсистема

Тема 4. Проектирование организационной и производственной структур организации. Вопросы для обсуждения

40. Один из факторов, влияющих на производственную структуру

уровень соподчиненности и подотчетности высшему органу управления

однородность номенклатуры продукции и технологии

организационная структура управления предприятием

41. Организационная структура предприятия – это состав

отделов

служб в аппарате управления

рабочих мест

участков

цехов

42. Тип организационной структуры, при которой управление осуществляется одним доминантным лицом — руководителем

линейная

функциональная

штабная

43. Тип организационной структуры, при которой персонал объединяется по направлениям его деятельности и специализируется на выполнении определенных функций

линейной

функциональной

адаптивная

44. Производственную структуру предприятия характеризует ...

- численность работающих в подразделениях
- состав производственных подразделений
- значимость производственных подразделений
- взаимосвязи производственных подразделений
- объём производства подразделений

45. Последовательность по возрастанию положения в производственной структуре

- рабочее место
- производственный участок
- цех
- корпус
- филиал

46. Соответствие уровня управления предприятия составу подразделений

| Уровень управления | Подразделения |
|--------------------|---|
| 1. Высший | <input type="checkbox"/> Директора, комитеты, правление |
| 2. Средний | <input type="checkbox"/> Центральные службы предприятия |
| 3. Низовой | <input type="checkbox"/> Оперативно-хозяйственные подразделения |

47. Соответствие уровня управления содержанию решаемых задач

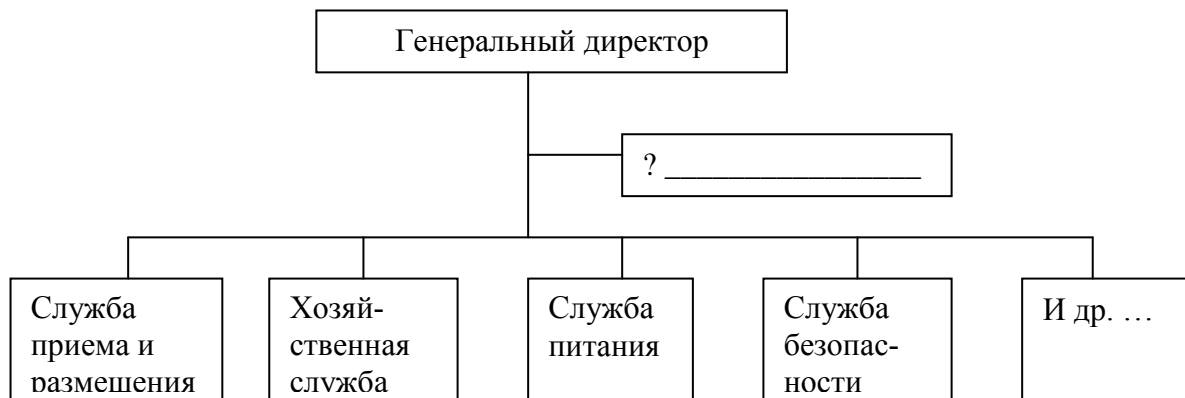
| Уровень управления | Задачи |
|--------------------|---|
| 1. Высший | <input type="checkbox"/> Разработка целей и стратегий развития, координация деятельности в масштабе предприятия, принятие важнейших производственно-хозяйственных и технических решений |
| 2. Средний | <input type="checkbox"/> Обеспечение эффективности функционирования и развития предприятия путем координации деятельности всех подразделений |

| | |
|------------|---|
| 3. Низовой | <input type="checkbox"/> Оперативное решение и организация хозяйственной деятельности в рамках отдельных структурных подразделений, выполнение установленных заданий по выпуску продукции и получение прибыли |
|------------|---|

РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТУРИЗМА

Тема 5. Особенности деятельности гостиничных предприятий. Вопросы для обсуждения

48. Организационная структура управления гостиницей



49. К группе бытовых услуг относится услуга

- парикмахерской
- тренажерного зала
- библиотека

50. Гарантированное бронирование – это

- двукратное подтверждение клиенту заказа на размещение;
- бронирование со специальным подтверждением, которое гарантирует клиенту получение им заказанного номера
- предварительный заказ мест и номеров в гостинице

51. К службам гостиницы, которые непосредственно контактируют с гостями, относятся:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

52. В функции отдела материального обеспечения входит:

- учет кредиторской задолженности по поставщикам
- формирование плана поставок
- планирование потребности в финансовых ресурсах
- инвентаризация

53. Подразделение гостиницы, которое обеспечивает снабжение всеми необходимыми материальными ресурсами - _____

54. К службам второго уровня относятся службы (2)

- бронирования
- финансов
- безопасности
- номерного фонда

55. Квалификационные требования в секторе «Гостиницы» разработаны для работников службы

- обслуживания
- номерного фонда
- бронирования

56. Должность, которая относится к службе обслуживания

- администратор
- метрдотель
- швейцар

57. Последовательность уборки многокомнатного номера

- гостиная
- санузел
- прихожая
- спальня
- кабинет

58. Горничной, работающей в номере, запрещается

- убирать оставленную еду в холодильник
- слушать музыку
- перестилать кровать в отсутствие гостя

60. К функциям службы приема и размещения относится

- оформление заявок на бронирование
- заказ и доставка авиа- и ж/д- билетов
- выдача ключей

61. К службам первого уровня относятся службы (2)

- обслуживания
- маркетинга
- управления персоналом
- приема и размещения

62. Сотрудникам службы безопасности запрещается

- пропускать в гостиницу клиентов в нетрезвом состоянии
- устанавливать видеонаблюдение в номерах гостиницы
- допрашивать клиентов в присутствии сотрудников правоохранительных органов

63. Квалификационные требования в секторе «Гостиницы» разработаны для работников службы

- бронирования
- безопасности
- обслуживания номерного фонда

64. В функции отдела персонала не входит

- расчет заработной платы
- прием на работу
- повышение квалификации работников

65. В обязанности работников службы обслуживания входит

- прием заявок на бронирование по телефону
- заказ столика в городских ресторанах;

выдача ключей на стойки регистрации

66. Горничной, работающей в номере, разрешается

пользоваться туалетом данного номера

перекладывать личные вещи гостя

застилать постель в отсутствие гостя

67. Последовательность осуществления видов уборки

текущая ежедневная уборка

экспресс-уборка

после выезда

забронированные номера

68. Сотрудники службы безопасности при патрулировании помещений

гостиницы обязаны иметь при себе

оружие

дубинку

рацию

69. К функции службы приема и размещения относится

встреча гостя у входа в гостиницу

выписка счетов гостю во время его выезда

обслуживание гостя в номере

70. Сотрудники службы безопасности обязаны

вести наблюдение за гостями в номерах

патрулировать прилегающие к гостинице территории

приглашать сотрудников правоохранительных органов при совершении мелких преступлений

71. Последовательность этапов осуществления закупок отделом снабжения

менеджер отдела рассматривает предложения поставщиков

товар поступает на склад с накладной, его проверяют, регистрируют, оформляют возврат негодного товара

службы гостиницы подают в отдел снабжения заявки

- менеджер отдела оформляет заказ на покупку товара
- в отдел закупок от поставщика поступает счет-фактура, который проверяется, регистрируется и передается на оплату

72. К обязанностям работников службы персонала не относится

- обучение персонала
- осуществление процедуры увольнения сотрудников
- установление размеров заработной платы

73. Исследование рынка, планирование основных товарных групп, сбыта, продвижения и распределения продукции входят в функции отдела

- маркетинга
- сбыта
- финансов

74. Номера люксы состоят из

- трех комнат: спальни, гостиной, кабинета
- двух номеров, которые могут быть соединены в один через смеж-

ную дверь

- двух комнат: спальни, гостиной

75. При задержке выезда не более чем на шесть часов после расчетного часа взимается оплата

- почасовая
- за половину суток
- за целые сутки

76. Учет материальных ценностей гостиницы, доходов предприятия, формирование годовой квартальной, годовой отчетности - являются функциями сотрудников отдела

- продаж
- бухгалтерии
- финансов

77. Соответствие между отделами гостиницы и функциями, которые они выполняют

| Отдел | Функции |
|---------------------|---|
| 1. Бухгалтерия | <input type="checkbox"/> Разработка плана по труду и заработной плате |
| 2. Финансовый отдел | <input type="checkbox"/> Учет ценностей в разрезе материально-ответственных лиц |
| | <input type="checkbox"/> Учет доходов по отелю |
| | <input type="checkbox"/> Разработка новых прейскурантов цен на номера и доп. услуги |

78. Согласно кодексу отношений между гостиницами и турагентствами количество человек в группе составляет человек

- 10
- 15
- 20

79. Согласно «Системе классификации гостиниц и других средств размещения» средство размещения – это

Помещение, имеющее одно или несколько комнат с мебелью, инвентарем, необходимыми для временного проживания туристов

Помещение, имеющее не менее пяти номеров и используемое организациями различных организационно-правовых норм для временного проживания туристов

80. Бронь аннулируется:

- при опоздании более чем на 1 сутки
- при опоздании более чем на 2 суток
- при большом наплыве гостей.

81. Система «all inclusive» в основном принята в

- клубных отелях
- мотелях
- гостиницах делового назначения

82. Единый расчетный час в гостиницах

- 12 часов текущих суток по местному времени

0 часов текущих суток по местному времени

12 часов текущих суток по Московскому времени

83. Вариант размещения, который включает в себя номер и завтрак

bed and breakfast

half board

full board

84. К обслуживающим помещениям гостиницы относятся

административные кабинеты

номера всех категорий

помещения общественного назначения и общего пользования

хозяйственные и складские помещения

85. При проживании мене суток оплата взимается

за целые сутки независимо от расчетного часа

почасовая оплата

за половину суток

86. Дополнительные услуги включают в себя следующий набор услуг

гостиница

завтрак

индивидуальный гид-переводчик

проезд от отеля до аэропорта

страхование

визовые услуги

Тема 6. Организация деятельности предприятий питания. Вопросы для обсуждения

87. Рестораны подразделяются на классы:

высокой кухни, фаст-фуд, фьюжн

люкс, высший, первый

не имеют классификации

88. К доготовочным цехам относятся:

- горячий
- холодный
- овощной
- кондитерский

89. На предприятии общественного питания с полным циклом производства реализация кулинарной продукции:

- присутствует
- отсутствует

90. Повара находятся в подчинении у:

- заведующего производством
- старшего метрдотеля
- начальника отдела кадров

91. В настоящее время в горячем цехе, как правило, устанавливают:

- гладильную доску
- морозильные камеры
- пароконвектоматы

92. Варка относится к приемам тепловой обработки:

- основным
- комбинированным
- вспомогательным

93. В рыбном цехе обрабатываются:

- рыбные блюда
- рыбные и морепродукты
- мясные продукты

94. К менеджерам высшего звена в ресторане относятся:

- экспедитор
- заведующий производством
- метрдотель

95. Бары подразделяются на следующие классы:

- не имеют классификации

- люкс, высший, первый
- пивной, винный, салат-бар

96. Заведующий производством несет ответственность за соблюдение:

- рецептур блюд
- правил обслуживания гостей
- порядок проведения мероприятий

97. Директору ресторана подчиняются:

- бригадиры поваров
- официанты
- заведующий производством

98. Технические помещения ресторана входят в группу помещений:

- административно-бытовых
- производственных
- являются самостоятельными

99. Из горячего цеха ресторана продукция поступает в:

- помещение заведующего производством
- торговый зал
- доготовочный цех

100. В структуре управления рестораном отсутствует должность:

- метрдотеля
- портье
- кладовщика

101. В предприятии общественного питания отсутствует моечная посу-

ды:

- раздаточной
- столовой
- кухонной

102. К складским помещениям относятся:

- сервизная
- весовая

охлаждаемые камеры

103. В соусном отделении горячего цеха, в частности, производятся:

гарниры

бульоны

первые блюда

104. Столовые подразделяются на следующие классы:

высший, первый, второй

не имеют классификации

студенческая, диетическая

105. В холодном цехе производят:

замороженные блюда

выпечные изделия

холодные закуски

106. Из нижеперечисленного к оборудованию горячего цеха относится:

сковорода

картофелемоечная машина

гастрономическая машина

107. Производственные помещения делятся на:

технологические и комбинированные

заготовочные и доготовочные

основные и вспомогательные

108. К типам предприятий общественного питания относятся:

ресторан, бар, столовая, закусочная, кафе

пирожковая, трактир, кофейня, ресторан, кафе

ресторан,пельменная, бистро, кафе, бар

109. В мясном цехе производится:

приготовление мясных полуфабрикатов

калибровка мяса

тепловая обработка мяса

110. К административно-бытовым помещениям ресторана относятся

- комнаты персонала и дирекции
- вестибюль
- холлы

111. Кафе подразделяются на следующие классы:

- высший, первый, второй
- не имеют классификации
- детское, студенческое, мороженое

Тема 7. Организация деятельности туристских фирм. Вопросы для обсуждения

112. Последовательность этапов создания туристского продукта

- Исследование
- Администрирование
- Финансовая оценка
- Планирование мощностей
- Маркетинг

113. Этапы создания туристского продукта (дополнить):

1. Исследование
2. _____
3. Финансовая оценка
4. Маркетинг
5. Администрирование

114. Этапы создания туристского продукта (дополнить):

1. Исследование
2. Планирование мощностей
3. Финансовая оценка
4. _____
5. Администрирование

115. Документ, регламентирующий взаимоотношения туроператора и поставщиков услуг

- свидетельство о постановке на учет во внебюджетных фондах
- договор о предоставлении туристских услуг
- акт сверки выполненных работ
- агентский договор

116. Цена тура в договоре о предоставлении туристских услуг указывается в денежной _____ единице:

- условной
- национальной

117. Документ, представляющий собой бланк строгой отчетности, пронумерованный типографским способом:

- ваучер
- договор
- путевка

118. Туристская путевка составляется на языке (-ках)

- русском и страны пребывания
- страны пребывания
- русском

119. Туристский ваучер не отражает реальной стоимости тура, так как оформляется только от имени _____

120. Документы, регламентирующие отношения туристской фирмы и туриста:

1. договор о предоставлении туристских услуг
2. _____
3. туристский ваучер
4. информационный листок

121. Не закреплена законодательно необходимость выдачи туристам следующего документа:

- договор о предоставлении туристских услуг
- информационный листок
- туристский ваучер

- туристская путевка

122. Возникновение бизнеса туроператоров явилось следствием формирования ... туризма

- массового
- индивидуального
- эксклюзивного

123. ... - это туристская фирма (организация), которая занимается комплектацией туров по договорам с поставщиками услуг и в соответствии с потребностями туристов.

124. Соответствие между турпредприятиями и системами формирования их доходов

| Турпредприятия | Системы формирования доходов |
|----------------|--|
| 1. Туроперат | <input type="checkbox"/> Разница между ценой покупки и ценой продажи |
| 2. Турагент | <input type="checkbox"/> Комиссионные за продажу чужого туристского продукта |

125. Туроператоры, которые составляют турпакеты с маршрутами в пределах страны проживания

- местные
- выездные
- на приеме

126. Туроператоры, которые базируются в стране на значения и обслуживают прибывающих туристов

- местные
- выездные
- на приеме

127. Внутренние туропреиторы:

- составляют турпакеты с маршрутами в пределах страны проживания
- ориентируют турпакеты на зарубежные страны

базируются в стране назначения и обслуживают прибывающих туристов

128. Инициативный туропретор – это оператор

отправляющий туристов за рубеж или другие регионы по договоренности с принимающими операторами или напрямую с туристскими предприятиями

на приеме, который комплектует туры и программы обслуживания в месте приема и обслуживания туристов, используя прямые договора с поставщиками услуг

базируются в стране назначения и обслуживают прибывающих туристов

129. Туропреторы на приеме

составляют турпакеты с маршрутами в пределах страны проживания

ориентируют турпакеты на зарубежные страны

базируются в стране назначения и обслуживают прибывающих туристов

130. Туроператор на приеме, которые комплектуют туры и программы обслуживания в месте приема и обслуживания туристов, используя прямые договора с поставщиками услуг

рецептивный

инициативный

внутренний

131. Логическая последовательность этапов формирования тура:

Заключение договоров

Организация

Исследование и планирование

Маркетинг и продвижение

132. Соответствие класса обслуживания их характеристикам

| Класс обслуживания | Характеристика |
|--------------------|----------------|
|--------------------|----------------|

| | |
|------------------|---|
| 1. Люкс | <input type="checkbox"/> Гостиница 2-3 звезды, перелет экономического класса, питание по типу шведский стол, групповой трансфер |
| 2. Первый | <input type="checkbox"/> Гостиницы 4-5 звезд, перелет бизнес-классом, индивидуальный трансфер, хорошая кухня, возможен шведский стол |
| 3. Туристкой | <input type="checkbox"/> Гостиница 5 звезд, перелет первым классом, отличная кухня, индивидуальный трансфер, личный гид. |
| 4. Экономический | <input type="checkbox"/> Гостиницы 2-3 звезды, минимум услуг, перелет charterными авиарейсами, питание – возможен завтрак по типу шведский стол |

133. Открытие новых маршрутов, освоение новых видов туризма – это интеграция

- горизонтальная
- вертикальная

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова" (<http://www.rea.ru>)

| вид учебных занятий | Организация деятельности студента |
|---|--|
| Лекция | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др. |
| Практические занятия | Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.). |
| Контрольная работа / индивидуальные задания | Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. |

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

| Виды работ | Максимальное количество баллов |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Посещаемость | 21 |
| Текущий и рубежный контроль | 21 |
| Творческий рейтинг | 20 |
| Промежуточная аттестация (зачет) | 38 |
| ИТОГО | 100 |

1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом по направлению 380302 «Менеджмент» профиль «Менеджмент на предприятии РГБиТ» по дисциплине предусмотрено:

- в 6 семестре 14 часов лекционных, 28 часов практических занятий.

За посещение 1 занятия студент набирает 1 балл.

2. Текущий рубежный контроль

Расчет баллов по результатам текущего и рубежного контроля в 6 семестре:

| Форма контроля | Наименование раздела/ темы, выносимых на контроль | Форма проведения контроля (тест, контр. работа и др. виды контроля в соответствии с Положением) | Количество баллов, максимально |
|-----------------------|---|---|--------------------------------|
| 1. Текущий и рубежный | Тема 1. Основы теории органи- | Опрос, практическое занятие | 6 |

| | | | |
|--------------|--|-----------------------------|-----------|
| контроль | зации производства | | |
| | Тема 2. Системная концепция организации производства | Опрос, практическое занятие | 6 |
| | Тема 3. Формы и методы организации производства | Опрос, практическое занятие | 6 |
| | Тема 4. Проектирование организационной и производственной структур организации | Опрос, практическое занятие | 6 |
| | Тема 5. Особенности деятельности гостиничных предприятий | Опрос, практическое занятие | 6 |
| | Тема 6. Организация деятельности предприятий питания | Опрос, практическое занятие | 6 |
| | Тема 7. Организация деятельности туристских фирм | Опрос, практическое занятие | 6 |
| Всего | | | 42 |

3. Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляются в виде следующей таблицы:

Расчет баллов в 7 семестре:

| Наименование раздела/ темы дисциплины | Вид работы | Количество баллов |
|---|------------|-------------------|
| РАЗДЕЛ 1. ТЕОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | тест | 20 |
| РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА | тест | |
| ИТОГО | | 20 |

4. Промежуточная аттестация

Экзамен по результатам изучения учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях отрасли» проводится в устной форме. Оценка

по результатам зачета выставляется студенту по решению преподавателя. Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к пятибалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную пятибалльную

| 100-балльная система оценки | Традиционная пятибалльная система оценки |
|------------------------------------|---|
| 85 – 100 баллов | оценка «отлично»/«зачтено» |
| 70 – 84 баллов | оценка «хорошо»/«зачтено» |
| 50 – 69 баллов | оценка «удовлетворительно»/«зачтено» |
| менее 50 баллов | оценка «неудовлетворительно»/«незачтено» |

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
“Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова”
Кафедра Менеджмента

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Организация производства на предприятиях отрасли»
Направление «380302 Менеджмент»
Профиль «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и
туризма»

1. Совершенствование организации труда в предприятиях индустрии гостеприимства.
2. Услуги предприятий индустрии гостеприимства.

Утверждено на заседании кафедры «__» _____ 201__ года, протокол № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись)