**Последний срок выполнения домашней контрольной работы 22 мая**

**Выполнение и оформление контрольных заданий для заочников 31 группы**

Домашняя контрольная работа оформляются компьютерным способом.

При оформлении работ компьютерным способом должны быть соблюдены следующие требования:

работа сдается в пластиковом скоросшивателе, формат листа бумаги А 4, размер шрифта 12 - 14 пунктов, название шрифта Times New Roman, междустрочный интервал полуторный, абзац (каждый пункт плана) 1,25 см (красная строка), поля (мм) слева – 3 см справа – 1 см, сверху – 2 см, снизу – 2 см, выравнивание текста по ширине страницы, выделение в тексте работы слов или словосочетаний курсив или полужирный шрифт, нумерация страниц сквозная, в нижней части листа, в центре, без точки;

на титульном листе и оглавлении номер страницы не проставляется, оформление структурных частей работы каждая структурная часть начинается с новой страницы, общий объем без приложений 10-12 страниц печатного текста:

- титульный лист ( приложение 1)

- оглавление

- введение (1 стр.)

- основная часть (5-7 стр.)

- заключение (1 стр.)

- библиографический список

 **Студенты выполняют домашнюю работу с начальной буквы студента от А до Н с 1 варианта по 5 вариант , с О до Ш с 6 варианта до 10 варианта.**

**Варианты домашних контрольных работ для (заочного обучения)**

**по МДК. 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях**

**общественного питания.**

 **Варинт-1**

1. Понятие, сущность и содержание менеджмента.
2. Виды менеджмента.

 **Варинт-2**

 1.Исторические предпосылки менеджмента

 2.Основные стадии становления менеджмента

 **Варинт-3**

1.Современные подходы в менеджменте.

 2.Организация как объект управления.

 **Варинт-4**

 1.Внутренняя и внешняя среда организации.

 2.Философия организации общественного питания.

 **Варинт-5**

 1.Управление имиджем организации.

 2.Цикл менеджмента - основа управленческой деятельности.

 **Варинт-6**

1.Планирование как основная функция управления.

 2.Организация как основная функция менеджмента.

 **Варинт-7**

 1.Типы организационных структур управления.

 2.Функция мотивации.

 **Варинт-8**

 1.Экономические методы менеджмента, их значение.

 2.Организационно-административные методы управления.

 **Варинт-9**

 1.Стили управления.

 2.Менеджер: понятие, его место в организации, роли и сущность деятельности.

 **Варинт-10**

1.Управленческий труд и менеджеры.

 2.Аттестация персонала.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**Нормативные документы:**

1.Федеральный Закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 07.02.1992

2.Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция от 03.12.2012)

3.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция от 19.07.2011).

4. Федеральный Закон «О лицензировании отдельных видов деятельности»

02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция от 19.07.2011).

5.Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция от 25.06.2012).

6 .ГОСТ «Общественное питание. Термины и определения»

7.ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

8.ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»

9. ГОСТ «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения» ,

10. ГОСТ «Услуги общественного питания общие требования

11.СанПин 2.3.6. 959-00 «Санитарно эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов сырья и пищевых продуктов».

12.СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.

13.СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов».

**Основная литература:**

1.Г.М. Шеламова. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.

2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Усов В.В., ИЦ «Академия», 2015 г.

3.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7

4.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/752579

5.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0262-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/416128

6.Управление персоналом организации / Дейнека А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 288 с.: ISBN 978-5-394-02375-0

**Дополнительная литература:**

1. Г.С. Сологубова Организация производства и обслуживания на П.О.П. Учеб. Пособие-380с-.2016г(электронный учебник)

Интернет-ресурсы:

http://www.psyinst.ru/library.php

http://www.syntone.ru/library/books/content/2367.html

http://www.psylive.ru/

 **ПРИЛОЖЕНИЕ №1**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Областной многопрофильный техникум**

**Контрольная работа**

**по МДК. 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях**

**общественного питания.**

 Выполнила: студент(ка) заочного отделения,

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_3\_\_ курса \_\_31\_\_\_\_ группы по специальности

 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

 Домашний адрес: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Место работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Должность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Дата сдачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Проверил: преподаватель Нестерова М.А.

 Оценка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)

 Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_