**Тематика рефератов**

**по дисциплине «Менеджмент общественного питания»**

**1.Структура управленческих знаний**

**2. Причины ошибок менеджера.**

**3.Проблемы управления, возникающие в связи с измерением и оценкой.**

**4. Построение системы управления на принципах системного подхода и кибернетики.**

**5.Актуализация факторов внешней среды**

**6. Актуализация факторов внутренней среды**

**7.Идеализация будущего как стратегия лидерства**

**8. Организационная целостность как предмет управления**

**9. Дуализм свободы и дисциплины**

**10.Особенности технологии управления**

**11.Последовательность построения организационной структуры**

**12.Цикличность и преемственность в повышении квалификации персонала**

**13.Использование идеологии подкрепления в управлении организационным поведением**

**14. Личностные конструкторы как инструмент избирательного выбора стимулов**

**15. Корпоративные стандарты в управлении персоналом**

**16. Профиль требований к должности как инструмент рекрутинга и управления карьерой**

**17. Лист оценки персонала как инструмент управления поведением**