**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Оперативное управление предприятием общественного питания**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

 Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-1 (УК-1.1, УК-1.2), УК-3 (УК-3.1, УК-3.2), ОПК-2 (ОПК-2.1),

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода; стратегии действий по решению проблемных ситуаций; способов организации работы команды; методов командной стратегии для достижения поставленной цели; мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства

 ***Умение:***

осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий; вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций; руководить работой команды; вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

***Навык и (или) опыт деятельности:***

осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода; вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций; организации и осуществления руководства работы команды; осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели; разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

 **3. Содержание программы учебной дисциплины**

Предмет и методы изучения науки управления. Функции управления предприятием общественного питания. Методы управления. Принципы управления предприятием общественного питания в условиях рыночных отношений. Инфраструктура управления предприятием общественного питания. Психологические аспекты управления в общественном питании

**4.** **Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** д-р.биол.наук,профессор, Алексеев А.Л.