

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Управление предприятием общественного питания»

1.Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-4

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основных понятий управления на предприятии общественного питания

Умение:

- формировать трудовой коллектив в зависимости от целей деятельности и формы собственности предприятия, применять социально-психологические методы управления;

Навык:

- пользования основными методами и научными принципами в управлении производственным процессом и людьми;

Опыт деятельности:

- снижения издержек производства, роста производительности труда и рентабельности производства

3.Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 «Предмет и методы изучения науки управления» Раздел 2 «Функции управления предприятием общественного питания. Методы управления». Раздел 3 «Принципы управления предприятием общественного питания в условиях рыночных отношений» Раздел 4 «Инфраструктура управления предприятием общественного питания» Раздел 5 «Психологические аспекты управления в общественном питании».

4.Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.