

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 17 августа 2020 № 1047. Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-1.1; ПК-1.2

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знание: - материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирования текущей деятельности предприятия питания - планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Умение: Оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планировать текущую деятельность предприятия питания - Осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Навык и опыт деятельности: Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания

Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

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: экзамен.

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