

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 выработать стратегию действий; выработать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций; руководить работой команды; выработать 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; выработки 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.