

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе учебной дисциплины «Система менеджмента на предприятиях общественного питания»

#### 1. Общая характеристика.

Рабочая программа 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 – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020г. № 1028.

#### 2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Универсальные компетенции (УК): способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3).

Индикаторы достижения компетенции: организует и руководит работой команды (УК-3.1); вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3.2).

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК -1);

- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2)

Индикаторы достижения компетенции:

- разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия (ОПК-1.2)

- разрабатывает мероприятия по совершенствованию производства продукции различного назначения (ОПК-2.2)

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

*Знания:* сущности, функций и характерных черт современного менеджмента; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации, включая вопросы групповой динамики и командообразования; процесса, принципов, форм и методов принятия и реализации управленческих решений; стратегий и принципов командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия людей в организации; технологические, организационно - управленческие, инновационные стратегии обеспечения конкурентоспособности предприятия; этапы и категории инновационного процесса и жизненный цикл инноваций, методы принятия инновационных решений; принципы организации инновационного процесса внутри организаций; методологию анализа конкурентоспособности продукции и компании; факторы конкурентоспособности продукции и компании; методов разработки и внедрения технологических и продуктовых инноваций, новых продуктов, или программ организационных изменений, а также способы управления разработкой и реализацией новых продовольственных продуктов.

*Умения:* анализировать и переоценивать накопленный опыт в управлении и на этой основе приобретать новые знания; применять командообразующие технологии в целях решения локальных задач, связанных с повышением эффективности управленческой деятельности; определять стратегию и тактику формирования команды, осуществлять управление малой группой, применяя современные методы управления; определять стиль управления и эффективность руководства командой; оценивать уровень развития команды в процессе достижения намеченной цели; формировать организационные и структурные решения при осуществлении инновационной деятельности предприятия; распознавать типы инноваций, оценивать инновационные идеи, применять методы стимулирования инновационных идей, оценивать инновационные проекты с позиций их эффективности, стратегической ценности и риска; выявлять ключевые факторы успеха в отрасли и

источники конкурентных преимуществ; обосновать конкурентную стратегию предприятия на конкретных отраслевых рынках или сегментах; разрабатывать и внедрять технологические и продуктовые инновации, программы организационных изменений, уметь управлять разработкой и реализацией новых продуктов.

*Навык и (или) опыт деятельности:* оценки персонала для оптимального подбора состава команды; применения командообразующих технологий в целях решения локальных задач, связанных с повышением эффективности управленческой деятельности; организации и управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач; самостоятельной разработки, с учетом специфики задач, стратегического развития конкретной организации, полномасштабных программ по созданию реально функциональных команд; накапливать опыт деятельности, применяя на практике навыки разработки эффективной стратегии и инновационной политики предприятия для обеспечения его конкурентных преимуществ; накапливать опыт деятельности, применяя на практике навыки разработки и внедрения технологических и продуктовых инноваций, программ организационных изменений, навык управления разработкой и реализацией новых продуктов

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** Раздел 1. «Методологические основы системы менеджмента». Раздел 2. «Общая концепция системы менеджмента организации. Методы анализа внутренней и внешней среды организации». Раздел 3. «Организация и управление производственным процессом». Раздел 4. «Власть и лидерство. Руководитель в системе управления». Раздел 5. «Процесс принятия и реализации управленческих решений». Раздел 6. «Управление персоналом организации. Командообразование». Раздел 7. «Мотивация и контроль трудовой деятельности на предприятиях общественного питания». Раздел 8. «Оценка эффективности управления предприятием общественного питания».

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** доцент кафедры экономики и товароведения Шейхова М.С.