

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.