

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54  
Уникальный программный ключ:  
e068472ab7c50af6ed538041cd56fb477035237

## 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 работой 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:** к.биол.наук, доцент, Закурдаева А.А.