**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 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формированиекомпетенций: ПК-4

В результате изучения дисциплины студенты должны:

**Знать:**

* основных понятий управления на предприятии общественного питания

**Умение:**

- формировать трудовой коллектив в зависимости от целей деятельности и формы собственности предприятия, применять социально-психологические методы управления;

**Навык:**

- пользования основными методами и научными принципами в управлении производственным процессом и людьми;

**Опыт деятельности:**

- снижения издержек производства, роста производительности труда и рентабельности производства

**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**: зачет.

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