**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 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формированиекомпетенций: УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-2.2

В результате изучения дисциплины студенты должны:

**Знание:** - материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирования текущей деятельности предприятия питания

- планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

**Умение:** Оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планировать текущую деятельность предприятия питания

- Осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

**Навык и опыт деятельности:** Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания

Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

**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**: экзамен.

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